Apfelbutter

Foto von Ingrid Seiler

Rezept von hier: http://www.balance-akt.de/2011/09/apfelbutter.html und von Ingrid Seiler auf CC umgewandelt

Zutaten:
2 kg Apfel
0,75 l Cidre
0,5 l Apfelsaft
0,5 l Wasser
0,2 l Calvados
400 g Rohrrohzucker
2 Tl Kürbiskuchengewürz (oder 1,5 Tl Zimt und 0,5 Tl Nelkenpulver)
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:
Äpfel in in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
Mit Cidre, Apfelsaft, Wasser und Calvados auffüllen.

Koch-Rühr-Element einsetzen, Temperatur 140 Grad, Intervallstufe 3, ca 20-30 min dünsten.

Wenn die Äpfel schön weich sind, püriert man sie mit der Flüssigkeit zu einem relativ flüssigen Apfelmus.

Jetzt Zucker, Gewürze und Zitronensaft unterrühren und das Apfelmus wieder zum Kochen bringen.

Flexi einsetzen und bei 100 Grad, Intervallstufe 3 ohne Deckel einkochen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Das kann je nach Flüssigkeitsmenge unterschiedlich lange dauern, mindestens 1 Stunde.

Wenn die Apfelbutter fertig ist, heiß in vorbereitete Einmachgläser füllen.
Wenn ihr Twist-Off-Gläser verwendet, so müsst ihr diese nach dem Verschließen auf den Kopf stellen, damit sich das Vakuum bildet, das die Gläser fest verschließt.