



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Eingemachtes und Co.

.....

Saison: Herbst

.....

Für:

.....

Verfasst von: Sophie Leitner

.....

Zutaten

.....

1 KG reife Äpfel

.....

200 ML Wasser

.....

1 Zimtstange

.....

Zubereitung

1. Die Äpfel klein schneiden und dabei den Strunk entfernen.
2. Zusammen mit dem Wasser und der Zimtstange in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

.....

Je nachdem welche Apfelsorte und Stückgröße verwendet werden, kann das ein bisschen länger dauern.

Einfach mit einer Gabel anstechen, wenn sie weich sind, sind sie fertig.

3. Die Zimtstange entfernen und alles pürieren.
4. Nun in saubere Gläser füllen, gut verschließen und einkochen.
5. Dazu die Gläser in ein tiefes Backblech geben und dieses mit Wasser befüllen.
6. Im Backofen bei 90° Grad 30 Minuten einkochen.

Wichtig: Die Backzeit startet erst, sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Tipp: Falls eine sehr saure Apfelsorte oder unreife Äpfel verwendet werden, kann einfach etwas Zucker dazu gegeben werden.