

Fruchtiger Apfelessig

Zutaten:

1 kg Äpfel
2 EL Zucker
Wasser

außerdem:

ausgekochte Einweckgläser oder
Flaschen
sauberes Küchentuch



Zubereitung:

Die Äpfel waschen und mitsamt dem Kerngehäuse klein schneiden. Mit dem Zucker vermengen und in die ausgekochten Einmachgläser geben, sodass nach oben noch 2 cm Rand bleibt.

Die Gläser nun mit kaltem Wasser befüllen, bis die Apfelstücke vollständig bedeckt sind.

Mit einem sauberen Küchentuch (nicht luftdicht!) abdecken und an einem kühlen Ort (z.B. im Kühlschrank) eine Woche ziehen lassen. Dabei die Masse täglich vorsichtig umrühren, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Die Masse dann durch ein sauberes Tuch gießen, die Apfelreste auffangen und nur die Flüssigkeit erneut in ausgekochte Gläser füllen.

Die Flüssigkeit mit einem Tuch bedeckt für weitere 4-6 Wochen gären lassen (diesmal an einem warmen Ort), bis sich ein Essiggeruch bildet. Den fertigen Essig in Gläser oder Flaschen abfüllen und diese gut verschließen.

Fest verschlossen und kühl und dunkel gelagert ist der Essig bis zu zehn Jahre haltbar.

Tipp: Der Apfelessig schmeckt u.a. im Salatdressing, in Gebäck sowie Getränken. Zudem eignet er sich als Gesichtswasser.



Hat Dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**