

## Apfelsüße

Milde Süße der Äpfel und OHNE weiteren Zusatzstoffe.  
Besonders fruchtig und ganz & gar natürlich.



### Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 1,5 kg süße Äpfel (z.B. Golden Delicious, Royal Gala ... siehe auch [hier](#))
- Entsafter & Gläser o. Flaschen zum Einmachen (4\*250 o. 2\*500 ml)

### Zubereitung:

1. Äpfel waschen, vierteln und Entsaften  
→ Sollte ca. 1.1-1.2 l Saft & 400- 500 g Trester ergeben
2. Den Saft ca. 20 Min aufkochen, bis er sich auf ca. 1.0 Liter reduziert hat  
→ Noch heiß in die Flaschen/Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen

### Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Die Apfelsüße hält im Kühlschrank 4-6 Wochen kann aber auch portionsweise eingefroren werden.
- B) Der Trester hält sich im Kühlschrank 2-3 Tage und eignet sich zum Kuchen backen und binden