

Alles Apfel



Apfel-Ingwer-Fruchtaufstrich

1kg Äpfel ausgeschnitten, geschält und gerieben abgewogen
Ingwer nach Geschmack, mind. 1 Stück daumendick
500g Gelierzucker 2:1

Evtl. noch Saft einer Zitrone zugeben

Zutaten mischen, über Nacht stehen lassen

Anschließend wie Marmelade einkochen, d.h. 5 Minuten sprudelnd unter ständigem Rühren kochen lassen. Vorsicht: brennt leicht an

Sofort in saubere heiß ausgespülte Twist-off Gläser füllen und sofort verschließen

Apfel-Chili-Gelee

750 ml Streuobstapfelsaft
Chilli frisch, nach Geschmack (mind. 1 Schote), in feine Ringe schneiden, ggf. entkernen (je nach gewünschter Schärfe)
Wer weniger scharfe Chillies erwischt hat, kann mit Chilipulver nachhelfen
Knoblauch 1-2 Zehen, in Würfel oder feine Scheiben schneiden

Zutaten vermischen, gerne über Nacht ziehen lassen, evtl. ein Päckchen Zitronensäure zugeben. Erhitzen und dann 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Sofort in saubere heiß ausgespülte Twist-off Gläser füllen und sofort verschließen

Apfel-Trauben-Gelee

750 ml frischen Fruchtsaft, etwa ½ Traube, ½ Apfel
Zur Gewinnung von Traubensaft blaue (wegen der Farbe) Trauben mit etwas Wasser aufkochen, etwa 3-5 Minuten köcheln lassen, durch ein Sieb streichen, Saft abmessen
500g Gelierzucker 2:1
1 Pckg. Zitronensäure oder Saft einer Zitrone

Zutaten vermischen. Erhitzen und dann 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Sofort in saubere heiß ausgespülte Twist-off Gläser füllen und sofort verschließen

Apfel-Kompott

Äpfel Menge nach Wunsch oder Verfügbarkeit

Bei etwa 4 Äpfeln zusätzlich:

1 EL Zucker

1 Pckg. Vanillzucker

50 ml Wasser

1 EL Zitronensaft

1 Zimtstange

Die Äpfel schälen, vierteln, Stücke schneiden (Größe wie im Kompott gewünscht).

Zusammen mit dem Wasser, der Zimtstange, Zucker, Vanillzucker und Zitronensaft in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 15-20 Min einköcheln, bis die Apfelstücke zerfallen sind.

Die Zimtstange im Anschluss entfernen. Etwas auskühlen lassen und direkt genießen - oder im Kühlschrank für ein paar Tage aufbewahren. Oder noch heiß in Twist-off-Gläser füllen, auf dem Kopf stehend auskühlen lassen

Apfelkekse

130g Zucker

200g Butter

500g Mehl

4 Eier

1x Backpulver

1x Vanillezucker

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, anschließend 400g klein geschnittene Äpfel unterheben.

Mit einem Esslöffel Kleckse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, bei 200 Grad Umluft, ca 10-15 Minuten backen

Apfelchutney

1000g leicht säuerliche Äpfel

250 g Zwiebeln

1 Zehe(n) Knoblauch

3 EL Senfkörner

1 Ingwerstück (daumennagelgroß)

300 ml Weinessig

300 g Zucker

1 TL Pfeffer

Nach Geschmack: frisch geriebenen Meerrettich oder Meerrettich aus dem Glas (etwa 1 EL) zugeben

250 g Bio-Sultaninen

Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Anschließend Äpfel in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Senfkörner mahlen, Ingwer schälen und reiben. Apfelscheiben, Zwiebel, Knoblauch, Senfmehl, Essig, Zucker, den geriebenen Ingwer und den Pfeffer in einen Topf geben. Auf kleinster Flamme das Ganze etwa eine Stunde lang offen köcheln lassen, gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit Schraubgläser in heißem Wasser auskochen. Nach einer Stunde die Sultaninen zum Kochgut geben, weitere 15 Minuten köcheln lassen. Mithilfe eines Löffels testen, ob das Apfelchutney fertig ist. Läuft es nicht mehr vom Löffel, kann man den Herd ausschalten. Das Apfelchutney in die ausgekochten Gläser geben und sofort luftdichtverschließen.

Viele weitere Rezeptideen hier:

<https://utopia.de/ratgeber/aepfel-verwerten-50-ideen-was-du-aus-deiner-apfelernte-machen-kannst/>