Rezept

Englische Apfelbutter

Ein Rezept von Englische Apfelbutter, am 12.10.2024

Zutaten

- **600 g** säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- **350 g** Zucker
- **1/2 l** Apfelwein (englischer Cider oder französischer Cidre)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 700 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2010 kcal

Zubereitung

1. Äpfel waschen und samt Schale und Kerngehäuse vierteln. Mit dem Wein in einem Topf aufkochen und gute 5 Minuten kochen lassen, bis sie richtig weich sind.

2. Äpfel im Topf grob zerstampfen und samt Wein durch ein feines Sieb streichen – es sollten insgesamt 600 ml ergeben. Mit dem Zucker wieder in den Topf geben und alles zum Kochen bringen.

3. Apfelbutter bei kleiner Hitze in etwa 1 Stunde auf ein Drittel einköcheln lassen. Dabei vor allem gegen Ende öfters rühren, damit nichts anbrennt. In Gläschen füllen, verschließen und abkühlen lassen.