

Rezept

# Apple Butter

Ein Rezept von Apple Butter, am 19.04.2024

## Zutaten

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>2 kg</b> Äpfel (z. B. Braeburn, Boskop, Kronprinz Rudolf) | <b>4</b> Nelken            |
| <b>1</b> Salz  | <b>1</b> kleine Zimtstange |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit**  
Haltbarkeit: ca. 3 Wochen

## Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln oder achteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten mit 100 ml Wasser, den Nelken und der Zimtstange in einen sehr großen Topf geben oder auf zwei Töpfe verteilen. Alles erhitzen und unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. offen köcheln lassen, bis die Apfelspalten weich sind und die Flüssigkeit stark reduziert ist.
2. Die Äpfel etwas abkühlen lassen, Nelken und Zimtstange entfernen und die Apfelmasse mit einem Pürierstab glatt pürieren.
3. Das Apfelmus zurück in den Topf geben, 1 Prise Salz dazugeben und das Mus offen bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren 1,5-2 Std. köcheln lassen. Je dicker die Masse wird, desto öfter muss gerührt werden. Das Apfelmus soll sehr dick auf ca. 500 ml eingekocht werden.
4. Die Apple Butter heiß in vorbereitete Gläser füllen und diese rasch verschließen. Im Kühlschrank lagern, da sie keinen Zucker enthält.