

Rezept

## Vegane Apfelsüße Grundrezept

Ein Rezept von Vegane Apfelsüße Grundrezept, am 28.04.2025

### Zutaten

**1,5 kg** Äpfel (süße Sorte, z.B. Royal Gala oder Golden Delicious)

**4 Stück** Twist-off-Gläser oder Flaschen (à ca. 250 ml Inhalt, sterilisiert)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

### Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, vierteln und in einem Entsafter entsaften. Dafür am besten ein mittelfeines Trestersieb verwenden. Dieser Vorgang ergibt 1,2 l Apfelsaft und ca. 400 g Trester.

---

2. Den Apfelsaft in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. auf ca. 1 l reduzieren. Noch heiß in die Schraubgläser oder Flaschen füllen, verschließen und abkühlen lassen. Die Apfelsüße im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 4 - 6 Wochen verbrauchen.