

Apfeltag

Apfelmus selber machen

Die Äpfel waschen und mit Schale und Kernen in grobe Stücke schneiden. Etwas Wasser oder Apfelsaft zugießen und mit Zimt und Zitronenschale zum Kochen bringen. Wenn die Apfelstücke richtig weich sind, mit einer Flotten Lote oder durch ein grobes Drahtsieb in eine große Schüssel pürieren. Wenn man das Mus in saubere Schraubgläser füllt und gut verschließt, kann man es einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Apfelringe trocknen

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. In 3–4 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden. Kurz in verdünnten Zitronensaft legen, auf einer straff gespannten dicken Schnur oder einem Holzstab auffädeln und in einem trockenen und warmen Raum trocknen lassen. Die Apfelringe am besten in einem verschließbaren Glas- oder Keramikgefäß aufbewahren.

