

# Apfelsaft selbergemacht



## Zutaten

1200 g Apfelstücke (Komplett mit Schale und Kerngehäuse)

20 g Zitronensaft

40 g Zucker, je nach Bedarf und süße der Äpfel

## Zubereitung

Die Apfelstücke zusammen mit dem Zitronensaft in den Mixtopf geben und 30 Sek. / Stufe 4-10 ansteigend fein pürieren.

Großes Sieb oder Varoma auf eine Schüssel stellen und mit einem Passiertuch auslegen.

Den Apfelbrei hineinfüllen und das Tuch an den Ecken aufnehmen und zusammenrehen, um den Saft herauszupressen.

1000 g Saft wieder in den Mixtopf einwiegen und bei Bedarf mit Zucker süßen und für 15 Min / Stufe 80°C / Stufe 1 erwärmen.

Den Saft in sterile Flaschen füllen, verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.