

Zutaten für 2 große Schraubgläser (=ca. 1 kg Apfelmus)

1,5 kg Äpfel mit Schale
(je süßer von Natur aus, umso besser)
jeweils 1 Msp. Kardamom, Zimt und Vanille
Apfelsaft oder Wasser (für den Multikocher 80 ml,
für den klassischen Topf 120 ml)
Zucker nach Bedarf



Zubereitung:

- 1) Schält und entkernt die Äpfel und schneidet sie in möglichst kleine Stücke.
- 2) Gebt sie, zusammen mit dem Saft, in den Multikocher „Mein Hans“ oder in einen klassischen Kochtopf mit Deckel.
- 3) **Multikocher:** wählt die 2. Druckstufe und stellt ein auf 10 min. Lasst den Dampf 10 min lang natürlich entweichen. Dann öffnet ihr das Druckauslassventil per Knopfdruck und lasst den Rest-Dampf entweichen.
- 4) **Klassischer Topf:** Kocht die Äpfel kurz auf und reduziert die Hitze auf Stufe 3-4 von 9. Gebt einen Deckel auf den Topf und kocht sie, bis sie ganz weich sind. Das dauert, je nach Apfelsorte, ca. 25-45 min.
- 5) In der Zwischenzeit werden die Gläser sterilisiert. Trennt sie von den Deckeln und wäscht beides mit heißem Wasser aus, trocknet sie ab und gebt die Gläser bei 100 Grad für ca. 10 min in den Ofen. Gläser und Deckel sollten vollständig trocken sein.
- 6) Wenn die Äpfel fertig sind, fügt ihr die Gewürze und bei Bedarf Zucker hinzu. Die Zuckermenge ist Geschmackssache und hängt vom Säuregrad der Äpfel ab.
- 7) Püriert die Äpfel ganz fein oder belasst das Mus stückig – wie es euch beliebt.
- 8) Füllt das heiße Mus in die vorbereiteten Gläser ein. Lasst oben ca. 2 cm Luft, da es sich beim Einkochen ausdehnt und verschließt die Deckel fest.
- 9) Falls ihr gedenkt, das Mus innerhalb von 2 Wochen zu verbrauchen, lagert es einfach im Kühlschrank. Somit müsst ihr es nicht einkochen. Falls ihr auch nach Monaten, etwas davon haben wollt, macht Folgendes: Gebt so viel Wasser in einen großen Topf, bis die Gläser nur noch zu einem Drittel aus dem Wasser schauen. Erhitzt dieses und gebt die noch heißen Gläser in den Topf mit dem heißem Wasser. Dabei sollten sie sich nicht berühren. Erhitzt das Wasser, bis es sprudelnd kocht. Dann hat es ca. 90 Grad. Reduziert die Hitze auf Stufe 6-7 von 9, um die Temperatur zu halten und kocht die Gläser ca. 20 min lang ein. Nehmt sie heraus und lasst sie auskühlen. Beim Kochen wölbt sich der Deckel der Gläser nach oben, da sich die Luft im Glas ausdehnt. Beim Abkühlen entsteht ein Vakuum. Die Deckel sind dann glatt und fest und damit ist euer Mus geschützt vor Keimen und Co.

Umdrehen ja oder nein?

Viele machen es immer noch, dabei ist ein Umdrehen der Gläser nicht notwendig. Dieses wirkt sogar kontraproduktiv, weil der Deckel aus verschiedenen Materialien besteht. Wenn die heißen Lebensmittel darauf treffen, kann es passieren, dass bestimmte Stoffe herausgelöst werden, die nicht gesund sind bzw. können eure selbstgemachten Produkte dadurch sogar schneller verderben. Der Tipp mit den umgedrehten Gläsern ist also gar nicht so sinnvoll.

Wie lagern?

Das nicht eingekochte Apfelmus, also jenes, das ihr einfüllt und einfach nur auskühlen lasst, lagert ihr am besten im Kühlschrank. Dort hält es sich mind. 2 Wochen, ohne zu verderben. Die eingekochten Gläser sind mehrere Monate haltbar. Bewahrt Apfelmus, Powidl und Marmeladen grundsätzlich immer an einem dunklen, kühlen Ort, am besten im Keller auf. Dort halten sie sich über Monate, in manchen Fällen sogar über Jahre.

Ist mein Apfelmus kaputt?

Es gibt im Grunde nur 3 Anzeichen dafür, dass es nicht mehr gut ist:

- 1) es riecht nach Alkohol
- 2) es schimmelt
- 3) der Deckel ist nach oben gewölbt. Testet einfach mit Druck auf den Deckel. Ist dieser nicht gewölbt, sondern glatt und hat das Mus keine seltsame Farbe oder Geruch angenommen, ist es noch gut.

Sastojci za 2 velike staklenke (=ca. 1 kg pirea)

1,5 kg neoguljenih jabuka (što su slađe, to je bolje)
na vrh noža kardamoma, cimeta i vanilije
soka od jabuka ili vode (za multicooker/pretis lonac
80 ml, za klasični lonac 120 ml)
šećer po potrebi



Priprema:

- 1) Jabuke ogulite i izdubite pa izrežite na što manje komadiće.
- 2) Stavite ih skupa sa sokom u multicooker „Mein Hans“ ili u obični lonac sa poklopcem.
- 3) **Multicooker/pretis lonac:** izaberite 2. stepen pare i podesite na 10 min. Ostavite paru da na prirodan način izađe na jedno 10 min a zatim pritisnite ventil kako bi preostala para izašla.
- 4) **Klasični lonac:** Jabuke kratko prokuhajte pa smanjite vatru na 3. ili 4. stepen od 9. Stavite poklopac pa kuhajte jabuke, dok ne omekšaju. To traje, zavisno od vrste, 25-45 min.
- 5) U međuvremenu sterilizirajte staklenke. Staklenke odvojite od čepova, isperite toplom vodom pa stavite u remu na 100 stepeni 10 min. Čepove stavite u posudu, prelijte ih vrelom vodom i ostavite oko 5 min da stoje. Zatim vodu prospite. Bitno je da su čepovi i staklenke na kraju potpuno suhi.
- 6) Kad su jabuke gotove, dodajte začine i po potrebi šećer. Količina šećera zavisi od toga koliko su jabuke kisele i naravno od vašeg ukusa.
- 7) Jabuke štapnim mikserom potpuno ispirirajte ili ostavite komadiće – kako vam je draže.
- 8) Vreli pire saspite u sterilizirane staklenke. Ostavite 2 cm na površini slobodno pošto se pire širi (prilikom steriliziranja u slijedećem koraku) i čvrsto zatvorite poklopce.
- 9) Ako planirate da pire potrošite u toku 2 sedmice, stavite staklenke u frižider i izostavite steriliziranje/ukuhavanje. Ako biste ga rado koristili i nakon par mjeseci, uradite slijedeće: u lonac sipajte toliko vode da prekriva 2/3 staklenki. Vodu zagrijte dok ne postane vrela. Još vrela staklenke sa vrelim pireom stavite u vodu pa je zagrijte na 90 stepeni, tj. dok ne počne jako da kuha (kod mene 9. stepen od 9). Smanjite vatru na 6. ili 7. stepen kako biste držali temperaturu pa kuhajte staklenke oko 20 min. Potom ugasište šporet, ostavite ih 10 min u vodu pa izvadite i ostavite da se potpuno ohlade. Prilikom kuhanja ćete primijetiti da se poklopac na površini napuhao jer se zrak u staklenki širi. Prilikom hlađenja se stvara vakuum zbog kojeg se vaš pire ne može pokvariti. Da je vakuum tu, vidjećete po poklopcu koji više nije napuhan nego ravan.

Okretanje staklenki, da ili ne?

Mnogi to još uvijek rade ali okretanje staklenki nije preporučljivo iz nekoliko razloga. Čepovi se sastoje od raznih materijala. Okretajući vrela proizvode kao pire, marmeladu itd. naopačke, ona može otopiti neke od sastojaka koji mogu biti štetni za zdravlje, a ujedno vam se pire, marmelada/pekmez može čak i brže pokvariti.

Gdje držati staklenke?

Ne sterilizirani pire (onaj koji niste ukuhavali u staklenkama 20 min), držite u frižideru. Tu će izdržati i 2 sedmice bez da se pokvari. Sterilizirane staklenke držite u podrumu gdje je hladno pa ćete ih i nakon par mjeseci a možda čak i godina moći otvoriti i uživati u dobrom ukusu pirea.

Da li je pire pokvaren?

Postoje 3 indikatora da vam se pire pokvario:

1. čuje se na alkohol
2. na vrhu se ubuđao, tj. stvorio se sloj gljivica
3. poklopac se napuhao. Pritisnite poklopac. Ako je ravan i ako se pire ne „čuje“ na alkohol i ako je ukus dobar, ne brinite i uživajte.