

APFELDICKSAFT

ZUTATEN

(für 100 bis 180 ml)

1 l Apfelsaft
1 kleine Zimtstange

ZUBEREITUNG

1. Einen Topf mit rund 2 l Fassungsvermögen mit ca. 150 ml Wasser füllen. Die Füllhöhe merken, denn auf diese Menge soll der Apfelsaft eingekocht werden. Das Wasser weggießen.
2. Den Apfelsaft und die Zimtstange in den Topf geben und bei großer Hitze offen ca. 40 Min. auf 100 bis 180 ml (siehe Tipp) einkochen lassen. Während der ersten 30 Min. ab und zu umrühren, je dicker der Apfelsaft einkocht, desto öfter muss gerührt werden. Gegen Ende die Hitze etwas reduzieren und häufig umrühren.
3. Bei naturtrübem Saft finden sich im Sirup manchmal Ablagerungen. Bei Bedarf den heißen Sirup durch ein feines Sieb gießen.
4. Die Zimtstange entfernen und den heißen Sirup in eine kleine Flasche oder ein Glas füllen. Flasche oder Glas verschließen und den Sirup abkühlen lassen. Im Kühlschrank hält er ca. 3 Monate. Er dickt in kühlem Zustand weiter ein.

TIPP

Auf 100 ml eingekocht, entsteht ein sehr dicker Sirup, der wie Honig als Brotaufstrich verwendet werden kann. Auf 180 ml eingekocht, ist es ein dünnflüssiger Sirup, den man zum Süßen von Waffeln, Pancakes, Tee, Joghurt oder Eiscreme verwenden kann.