

Einkochen, auf die "Alte" Art

Beitrag von „nashua“ vom 23. Oktober 2015, 12:33

Sicher hat das mit Preppen sehr viel zu tun. Es sind doch nicht nur Survival hier.

Dieser Thread passt auch gut zu dem von Ernst: <https://www.previval.org/forum...11-Einkochen-der-Workshop>

[COLOR="silver"]- - AKTUALISIERT - - [/COLOR]

Zitat von Miese Grau;247644

Mit den Äpfeln scheint es diesmal zu klappen. Ein Ende ist zur Zeit noch nicht abzusehen. ..

Wenn du nicht mehr weißt, wohin mit den Äpfeln, probier doch folgendes, kann man auch gut verschenken. Aber leider nichts für dich, da stark zuckerhaltig:

Apfelpaste

500g Apfelmus,

500g Zucker,

Saft 1 Zitrone

Alles in einen Topf unter ständigem Rühren bis zur Geleeprobe kochen. Wenn sie geliert, abkühlen lassen. Diese feste Masse gleichmäßig 1cm hoch auf Pergamentpapier streichen und 60 Min bei schwacher Hitze im Backofen trocknen. Wenn sie oben angetrocknet ist, die Masse umgekehrt auf neues Papier legen und wieder in den Backofen zum Trocknen. Geht natürlich auch an der Luft, aber dauert länger und kann Fliegen anziehen

Wenn alles trocken ist, Papier abziehen, mit Ausstechformen Figuren ausstechen, diese in Zucker wälzen und in gut schließenden Gläsern aufbewahren.