

DIY Essig aus Apfelresten

Material

Du brauchst:

- Schalen und/oder Kerngehäuse von unbehandelten Äpfeln
- Wasser
- Zucker (ca. 1 TL pro 200 ml Wasser)
- Glasbehälter (z.B. Einmachglas oder Weithalsglasflasche)
- Stofftuch
- Sieb

Zubereitung

Samle Schalen und Kerngehäuse von Äpfeln und fülle damit den Glasbehälter lose auf. Löse den Zucker im Wasser auf und übergieße die Apfelreste bis kurz unter den Glasrand. Decke die Glasflaschen mit einem sauberen Tuch (oder verwaisten, sauberen Socken) ab und lagere sie ca. 2 Wochen an einem abgedunkelten, warmen Ort.



Während der 2 Wochen kannst du den Essig regelmäßig umrühren. Sollte sich ein brauner Absatz auf der Oberfläche bilden, entferne diesen. Nach 2 Wochen riecht der Essig nach Apfel Cidre. Gieße die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen neuen Glasbehälter, um die Apfelreste zu entfernen. Decke den Essig wieder mit einem Tuch ab und lagere ihn für ca. 4 weitere Wochen bis er den typischen Essiggeruch entwickelt.

造



In der Zeit kann sich geleeartiger Pfropfen auf dem Essig bilden, der einfach abgenommen werden kann. Wenn der Essig den gewünschten Geschmack entwickelt hat, verschließe das Glas/ die Flasche gut. Nun ist der selbstgemachte Apfelessig fertig zum Verzehr. Für einen klareren Essig kannst du ihn auch zusätzlich noch durch einen Kaffeefilter gießen.



Viel Freude beim Ausprobieren!