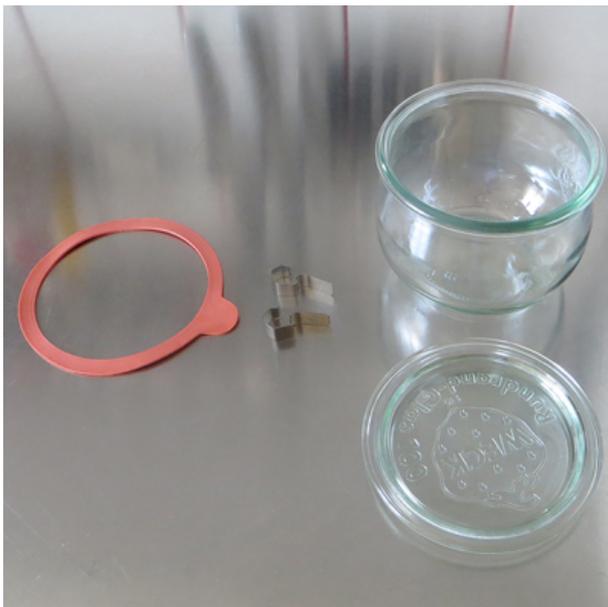


## Apfelmus einkochen/einmachen



Beim Einkochen werden Lebensmittel durch Erhitzen bei Temperaturen zwischen 75 °C und 100 °C haltbar gemacht. Für das Einkochen oder auch Einmachen werden ein großer Topf oder Einkochtopf und ein Kochthermometer benötigt.



Als Behältnisse gibt es Einkochgläser in verschiedenen Größen und ein dazu passender Deckel. Darüber hinaus braucht man einen Einkochring und Klammern. Die Ränder der Gläser müssen einwandfrei sein, denn nur dann können die Deckel später dicht schließen und die Gummiringe dürfen nicht porös oder rissig sein. Hierfür den Gummi Stück für Stück etwas auseinanderziehen.



Die Einkochgläser, Deckel und die Einkochringe werden zunächst heiß ausgespült und anschließend 10 min lang in sprudelnd kochendem Wasser abgekocht.



Steht kein Drahteinsatz für den Kochtopf zur Verfügung, können die Gläser und das andere Zubehör mit einem Schaumlöffel aus dem Topf gehoben werden. Die Gläser mit der Öffnung nach unten auf ein Geschirrtuch legen, die Deckel und Einkochringe ausbreiten und an der Luft trocknen lassen.

## Zutaten Apfelmus

Für 3 Gläser à 500 ml  
2 kg säuerliche Äpfel  
200 ml Wasser  
1 Zimtstange  
150 g Zucker  
(Je nach Vorliebe können zusätzlich Nelken  
oder abgeriebene Zitronenschale ergänzt  
werden.)



Äpfel gründlich waschen.



Anschließend die Äpfel schälen. Damit das  
Fruchtfleisch nicht braun wird, kommen die  
geschälten Äpfel in eine Schale mit kaltem  
Wasser.



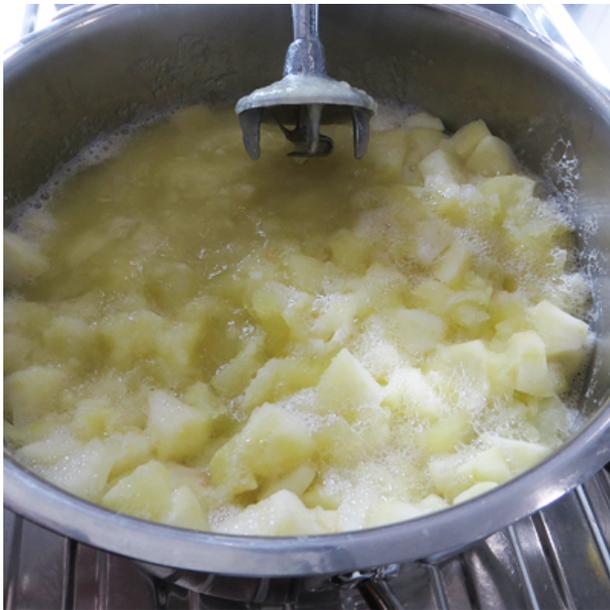
Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen.



Das Kerngehäuse lässt sich auch mit einem Apfelnuker entfernen.



Nun die Apfelstücke klein schneiden und in einen Topf legen. Die 200 ml Wasser sowie eine Zimtstange hinzugeben, aufkochen und etwa 15 min dünsten, bis die Apfelstücke weich sind.



Die Äpfel können mit einem Pürierstab zerkleinert, oder auch durch eine „Flotte Lotte“ gedreht werden.



Das Apfelmus langsam in die vorbereiteten Gläser bis auf 2 cm unter dem Rand füllen, den Glasrand säubern und danach mit Deckel und Einkochring fest verschließen.  
Tipp: Damit die Gläser nicht so leicht springen, können sie beim Einfüllen auf ein feuchtes Tuch gestellt werden.



Zusätzlich den Deckel mit zwei Klammern befestigen.



Die Gläser in einen Kochtopf mit heißem Wasser einlegen. Bei einem Einkochtopf kommen die Gläser in den Einsatz. Die Einkochgläser sollen etwa  $\frac{3}{4}$  hoch in Wasser stehen.



Das Apfelmus 30 Minuten bei 90 °C einkochen lassen. Die Temperatur kann mit einem Kochthermometer überprüft werden, die Einkochzeit beginnt, wenn die angegebene Temperatur erreicht ist. Durch die Hitze werden die Mikroorganismen abgetötet und die Luft in den Gläsern dehnt sich aus.

Nach den 30 min werden die Gläser aus dem Topf genommen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt. So lässt man die Gläser abkühlen. Die Luft zieht sich in den Gläsern zusammen. Das so gebildete Vakuum sorgt dafür, dass die Gläser fest verschlossen sind und nicht erneut Mikroorganismen hineingelangen. Die Klammern können nun entfernt werden.

Haltbarkeit

Das eingekochte Apfelmus ist etwa 3 Monate haltbar.

---

## Kontrolle

Es ist empfehlenswert, die Gläser mindestens zweimal wöchentlich daraufhin zu kontrollieren, ob der Deckel noch dicht schließt. Gläser mit losem Deckel sind nicht mehr zum Verzehr geeignet, hier haben Gase, die durch Schimmel und Fäulnis entstanden sind, den Deckel hochgedrückt.

---



Statt eines Einkochglases kann auch ein Glas mit Schraubverschluss (Twist-Off-Glas) verwendet werden, dann entfällt das Einkochen. Das heiße Einkochgut in das Glas füllen, den Deckel schließen und anschließend für 20 Minuten auf den Kopf stellen. Danach das Glas wieder richtig herum stellen, mit einem Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen. Der Deckel muss im abgekühlten Zustand etwas nach innen gewölbt sein.

---

## Quellen

<http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/einkochen-1025669/>

<http://www.selbstversorger.de/verarbeitung/einkochen.html>

[http://omis-tips.de/einmachen/gemuese\\_rezepte.html](http://omis-tips.de/einmachen/gemuese_rezepte.html)

Das elektrische Kochen. Fachverband für Energie-Marketing und Anwendung (HEA) e.V. beim VDEW, 52. Auflage 2003

Knorr, Anna: Das Manustriptum Haushaltsbuch. Manuscriptum Verlagsbuchhandlung, Waltrop und Leipzig 2002