

NATÜRLICH
aus Buxtehude



BRUNCKHORST



Ihre Familie Brunckhorst
wünscht guten Appetit!

APPLEBUTTER MIT CIDER UND THYMIAN

In einem Glas Apple Butter steckt die Gesundheit von einem Kilo Äpfeln. Intensiv und apfelig lecker als Brot-aufstrich und auf Scones, Pancakes oder Waffeln, dazu noch sehr gesund.

1kg Äpfel(z.B.Wellant), 300ml Cider, Schale einer halben unbehandelten Zitrone, 80g Zucker, 1/2TL Salz, 5 Zweige frischer Thymian, 1 EL (Cider)Essig

Äpfel kleinschneiden und mit allen anderen Zutaten bis auf den Essig in einen Schmortopf geben und 30min köcheln lassen, dabei regelmäßig rühren. Wenn der Cider verkocht ist, das Apfelmus durch ein Sieb passieren und auf einem Backblech verstreichen.

Ca. 45min bei 180°C backen, dabei gelegentlich umrühren.

1 EL (Cider)Essig unterrühren, in ein Glas füllen und fest verschließen. Zum Haltbarmachen das Glas zu 2/3 mit Wasser bedeckt in einen Topf stellen und für 30min bei ca. 80°C einkochen.

NATÜRLICH
aus Buxtehude

ÖBSTHOF
BRUNCKHORST

