

## Apfelessig aus Apfelresten

### Zutaten:

Schale und Kerngehäuse von 6 Äpfeln

2-3 EL Zucker

500 ml Wasser

### Zubereitung:

Die Apfelschalen und Kerngehäuse in ein 1,5-2 l großes, sterilisiertes Bügelglas geben, den Zucker hinzufügen und mit dem Wasser auffüllen. Das Glas gut verschließen und kräftig schütteln, damit sich der Zucker auflöst. Für etwa 12 Stunden an einen dunklen Ort stellen und gelegentlich leicht schütteln. Am nächsten Tag das Bügelglas öffnen. Die Öffnung mit einem mehrfach gefalteten Mulltuch abdecken und mit einem Gummiband fixieren.

#### *Gärphase 1:*

Das Bügelglas an einen kühlen, dunklen Ort stellen und die Mischung einmal täglich umrühren.

Nach zwei Wochen die Lösung durch ein Sieb abseihen und in ein frisches Glas umfüllen, das mit einem Mulltuch abgedeckt wird.

#### *Gärphase 2:*

Das Glas mit dem Essig erneut für 14 Tage an einen dunklen und kühlen Ort stellen und weiterhin täglich umrühren. Nach zwei Wochen ist der Essig fertig und kann nach erneuter Filterung durch ein feines Sieb oder Tuch verwendet werden.