

Rezept: Apfelsaft

ERGIBT CA. 2,5 LITER



IHR BRAUCHT

- etwa 2 kg Äpfel
- Wasser zum Kochen
- nach Belieben Zitrone oder Zimt
- nach Belieben Wasser zum Verdünnen

SO GEHT'S

- 1 Äpfel waschen. Erwachsene schälen, entkernen und vierteln sie.
- 2 In einen Topf mit kochendem Wasser geben und bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten weich kochen.
- 3 Die weichen Äpfel durch ein Passiertuch pressen.
- 4 Abkühlen lassen, dann nach Belieben mit Zitrone oder Zimt verfeinern und mit Wasser verdünnen.



Kleine Aufgaben für Kinder

Äpfel waschen, zählen und mitentscheiden.

Küchen-Teamwork

Messer, kochendes Wasser, Topf und heißes Passieren gehören in Erwachsene-Hände.



Schau Fuchs und Schaf auf YouTube zu, wie sie ihren Apfelsaft zubereiten.

