

## Apfelessig

- Ein Einmachglas gründlich heiß auswaschen.
- 

500 g Apfelreste (Schalen  
gewaschen und Kerngehäuse)  
1 EL Zucker

Wasser

- in das Einmachglas einfüllen und zu ca. 4/5 mit
  - auffüllen.
  - Mit einem sauberen Tuch abdecken und etwa 1-2 Wochen stehen lassen.
  - Alle paar Tage umrühren oder schwenken. Durch die Gärung bildet sich weißer Schaum und der Geruch verändert sich (saurer Gärgeruch).
- 

- Ein zweites Einmachglas gründlich heiß auswaschen.
- Sud durch ein sauberes Küchentuch in das zweite Einmachglas füllen und mit einem Tuch abgedeckt nochmals etwa 4-5 Wochen stehen lassen.
- Erneut durch ein Tuch abgießen und den fertigen Apfelessig in eine verschließbare Flasche abfüllen und kühl stellen.