Apfelsaft

Apfelsaft selber machen
Oktober ist die richtige Zeit zum Apfelsaft vermosten

Selbstgemachter Apfelsaft aus Äpfeln des eigenen Gartens sind sogar verträglicher und besser als Direktsäfte, da sie keinen Zucker beigesetzt bekommen. Wer also sonst leicht Sodbrennen von Apfelsaft bekommt, der kann hier aufatmen. Denn Sodbrennen gibt es hier nicht mehr. Einige Berichte sprechen sogar vom Gegenteil.

In manchen kleinen Mostereien bekommt man den Saft aus den eigenen Äpfeln, bei anderen nur den, der sich aus der Gesamtmenge der Äpfel der Kunden ergibt. Wenn man aber seinen eigenen Saft nur aus den eigenen Äpfeln erhält, kann man sehr schön mischen. Unser Apfelsaft auf dem Bild enthält ca. 20% Birne. Das macht ihn besonders mild und appetitlich. Andere mischen andere Früchte bei, sogar Möhren werden mitverarbeitet. Dem Geschmack sind hier keine Grenzen gesetzt.

Kosten für's Vermosten

Die Kosten liegen mit 40 bis 60 Eurocent (ohne Flasche) meist nicht viel tiefer, als wenn Sie den Saft kaufen. Dennoch lohnt es sich, aufgrund der sehr viel besseren Qualität. Wenn Sie die eigenen Säfte aus eigenen Äpfeln erhalten, müssen Sie auch keine Inhaltsstoffe fürchten, die andere vielleicht auf ihr Obst gespritzt haben könnten.

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "Mein Gartenratgeber" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

- Gerichte
- Getränke
- Desserts
- Gebäck & Kuchen
- Marmeladen
- Pestos
- Vegane Küche