



Apfel Resteverwertung



Resteverwertung Apfel

Wenn du nun trotz langer Lagerung mal ein paar Äpfel zu viel oder vielleicht sogar einen eigenen Apfelbaum im Garten stehen hast, müssen die übrigen Exemplare auf keinen Fall in die Tonne wandern. Mit diesen Ideen zur Resteverwertung Apfel wird das Obst in neuer Form wiedergeboren und ist köstlicher denn je. Überzeug' dich selbst!

Knusprige Resteverwertung: Apfelchips

Aus alt mach neu: Schrumpelige Äpfel werden in leckere Apfelchips umgewandelt. Die dünnen Apfelscheiben trocknen erst mehrere Stunden im Ofen und kommen dann als super crispy Apfelchips wieder heraus. Ein leckerer Snack für Kinder und Erwachsene!

Wohltuend und wärmend: Apfeltee

Aufgepasst liebe Teeliebhaber: Aus alten Äpfeln kannst du dir deinen eigenen Apfeltee herstellen! Dafür brauchst du:

- Das Fruchtfleisch von 3 großen Äpfeln
- 1 gewürfelte Bio-Zitrone
- 3 Trockenpflaumen
- etwas frischen Ingwer
- 2 EL Honig
- 1 Liter Wasser

Die Zutaten einfach in einem Kochtopf bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb abgießen. Fertig ist ein leckerer Apfeltee!

Frühstück für jeden Tag: Apfel-Zimt-Porridge

Gibt es etwas Schöneres, als warmen Haferbrei mit zarten Apfelstückchen und einer feinen Zimtnote an einem kalten Wintermorgen? Mein [Apfel-Zimt-Porridge](#) schmeckt jedenfalls köstlich und lässt sich auch aus alten und schrumpeligen Obstexemplaren zaubern.

Wie von Oma: Apfelmus

[Apfelmus](#) ist die perfekte Möglichkeit, übrig gebliebene Äpfel zu verwerten. Das Mus besteht nämlich lediglich aus eingekochten, geschälten Äpfeln und etwas Zitronensaft und Wasser. Das Beste daran ist, dass sich Apfelmus sehr lange hält: Entweder in abgekochten Schraubgläsern oder eingefroren in Eiswürfelbehältern.

Konserviert: Apfelkompott

Damit du immer einen leckeren Nachtisch auf Vorrat hast, mach dir aus deinen Äpfeln doch eingekochtes [Apfelkompott](#)! Der Unterschied zum Apfelmus ist die Zugabe von Zimt und Vanillezucker. Außerdem werden die Apfelscheiben nicht püriert, sondern im Stück gelassen. Apfelkompott schmeckt himmlisch zu [Vanillesoße](#), Joghurt und [Milchreis](#) und hält sich ebenfalls eingekocht oder eingefroren bis zu einem Jahr.

Sonntagskuchen mit Apfel: Apfel-Rührkuchen

Du hast Äpfel über? Dann lass sie in die Schüssel zum Rührteig hüpfen! Das Ergebnis ist ein herrlich [saftiger Apfelkuchen mit Quark und Rührteig](#). Durch die saftigen Äpfel und den cremigen Quark ist die Konsistenz zum Niederknien und der Geschmack ein Volltreffer für die ganze Familie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

