

APPELMOES MET KANEEL.



Ingrediënten (voor 1 kg):

- 2 kg zoete appels bv. Cox, Royal Gala, Fuij, Braeburn, ...
- enkele kaneelstokjes
- zoetstof naar wens

Bereidingswijze:

- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in kleine blokjes.
- Breek enkele kaneelstokjes in 2 en laat ze mee sudderen met de appelblokjes in een pot met gesloten deksel (wel regelmatig omroeren).
- Roer het geheel door tot je moes bekomt.
- Proef of de appelmoes zoet genoeg is en voeg eventueel zoetstof toe indien nodig.
- Verwijder de kaneelstokjes en verdeel de moes in potjes.
- Doe de deksels op de potjes, draai ze om (met deksel naar beneden) en laat ze zo afkoelen (op die manier worden ze vacuüm getrokken en zijn ze gedurende lange tijd houdbaar).