

ÆBLEGELÉ

Sådan gør I

1. Skyl æblerne og fjern stilk og blomst.
2. Skær æblerne i 8 dele, men fjern ikke kernehuset.
3. Kog æblerne med vand i ca. 30 min.
4. Hæld væsken fra gryden i en skål gennem en sigte med et klæde.
5. Pres klædet således, at så meget væske som muligt kommer ned i skålen.
6. Hæld væsken tilbage i gryden.
7. Tilsæt sukker og lad væsken koge op under låg i 10-15 min.
8. Lav geléprøven ved at lægge en teskefuld af væsken på en tallerken, stil den på køl, og se om den stivner.
9. Smag geléen til, hæld på rene glas, stil på køl og nyd det.

Ingredienser

2 kg æbler
8 dl vand
600 g sukker
1-2 vaniljestænger

Spises til

På yoghurt/skyr
med mysli
Ost
Knækbrød
Steg

