

Zelfgemaakte appelconfituur

4 - 6 potjes



eenvoudig

tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de appelconfituur:

- 1 kg appels
- 30 ml witte wijn of water
- 1 kaneelstokje
- 500 g Dr. Oetker Gelfix
- Geleisuiker

- 1 Schil de appels, snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de vruchten in plakjes. Laat samen met de witte wijn of het water en het kaneelstokje 10 tot 15 minuten koken. Haal het kaneelstokje eruit.
- 2 Voeg de geleersuiker toe en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Zodra de confituur goed kookt, laat nog 1 minuut borrelend doorkoken. Giet onmiddellijk tot aan de rand in klaargemaakte potjes en sluit af.

Tip from the Test Kitchen

- De klokhuisen van de appels bevatten veel pectine. Men kan ze in een gaasdoek wikkelen en in confituren van herfstvruchten die niet zo gemakkelijk geleren (vb. vlierbessen, peren, pompoenen, rozebottels, druiven) laten meekoken.