

Oma's appelmoes / Gran's apple sauce



De boodschappen

- 2 kilo goudreinetten
- 1 kaneelstokje
- 150 gram krisatalsuiker (of naar smaak)
- 1 theelepel kaneelpoeder
- bodempje water
- gesteriliseerde potten en/of diepvriesdoosjes

Goudreinetten zijn meestal grote appels. Ga uit van een afgestreken eetlepel per appel maar proef voor je de laatste lepels toevoegt. Begin van het seizoen zijn de appels wat zuurder dan later. Smaken verschillen en je kunt er wel suiker bij doen maar je kunt het er niet uit halen zei oma altijd.

Zo maak je oma's appelmoes

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij ze in achten.

Doe doe appels en kaneelstokje in een grote pan met een bodempje water, Breng het water aan de kook, laat de appels +/- 15 minuten zacht koken.

Verwijder het kaneelstokje en wrijf de appelmoes door een zeef.

Roer de suiker & kaneel door de hete appelmoes tot het opgenomen is.

Schenk de appelmoes in gesteriliseerde potten of diepvriesbakjes.

Laat de appelmoes afkoelen voor het in de ijskast of vriezer ingaat.

Bewaar ongeopende potten op een koele, donkere plaats.

Eenmaal geopend moet appelmoes in de ijskast bewaard worden.

Oma's appelmoes / Gran's apple sauce



Shopping list

- 2000g gold reinettes
- 1 cinnamon stick
- 150g caster sugar (or to taste)
- 1 teaspoon powdered cinnamon
- cover the bottom in water
- sterilized jars and / or freezer containers

Golden Reinets are mostly big apples. Count 1 flat tablespoon for each apple, but taste before adding the last spoons. Early in the season the apples are a little more tangy than later on. To sweet is not to everyone's taste and you can add sugar but you can not take it out, Grandma used to say.

How to make Gran's apple sauce

Peel and core the apples then cut them in eight pieces.

Place apples and cinnamon in a large pan, the bottom covered with water.

Bring the water to the boil, let the apples softly boil for +/- 15 minutes.

Remove the cinnamon stick then rub the apples through a sieve.

Stir sugar and cinnamon powder into the hot sauce until dissolved.

Pour the apple sauce into sterilized jars or freezer containers.

Allow the apple sauce to cool before storing it into fridge or freezer.

Store unopened jars in a cool, dark place.

Once opened apple sauce must be kept in the refrigerator.