



Tärnat äpple på burk

Tärnat äpple på burk är vårt alternativ till äpplemos eller äpplemarmelad. Frukten skärs i små kuber med kniv eller "alligator". Kuberna behåller sin form under tillagningen och resultatet blir en mer eller mindre fast konsistens med tydlig textur. Beroende på val av sort och mängd socker kan du påverka fastheten i slutresultatet. Väljer du syltsocker med pektin får du en fast marmelad. Väljer du strö-, rå- eller farinsocker får du ett lösare resultat som mer påminner om äpplemos.

Det började med en idé om ett snabbmos i micro och är idag vår favorit som helt ersatt köpes äpplemos och är supergott på ost eller skinkmackan. Tillaga i kastrull eller micro och inte längre än att bitarna behåller sin form.

INGREDIENSER

- Äpplen, vi har valt svenska Ingrid Marie
- Socker, välj mellan strö-, rå-, farin- eller syltsocker (till 500g äpplekuber använd ca 150-250g socker)
- Kanelstång

TILLAGNING

- Skala och ansa äpplen.
- Skär ca 5mm tunna skivor och fortsätt göra kuber med kniv eller alligator.
- Blanda kuberna med socker i en microsäker skål eller i kastrull.
- Tryck ner kanelstången i skålen.
- Kör på full effekt i micron i ett par minuter eller värm försiktigt på spis.
- Rör om och värm till dess äpplebitarna blir glasiga/genomskinliga.
- Volymen reduceras kraftigt under uppvärmning. Håll upp i burk med tätslutande lock. Se till att kanelstången hamnar centralt i burken och avger sin smak under lagringstiden. Förvara i kylskåp.



Hitta fler recept och läs mer om oss



www.eldmark.se