Eplemos



Ingredienser

♥ 2 kg epler (1,2 kg skrelt vekt)
♥ 2 dl vann
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 2,5 dl sukker

Fremgangsmåte

Finn frem eplene.

Skrell og rens dem (skjær bort det som eventuelt er brunt og dårlig på eplene), og ha båtene i en stor kjele.

Bland vann og sitronsaft og hell dette over eplebitene. Rør godt og varm opp under lokk til eplene når kokepunktet.

Skru ned varmen og la eplene småkoke til de er møre og begynner å løse seg opp. Det skal bli en løs eplemos, men fortsatt med noen eplebiter. Hvor lang tid dette tar, avhenger veldig av hvilken type epler du bruker. Rør av og til for å sjekke konsistensen på eplemosen. (Hvis du bruker veldig faste epler som ikke løser seg opp så lett av seg selv, kan du mose dem når de er møre med en potetstamper eller bruke stavmikser.)

Når eplemosen har passe konsistens, tilsettes sukkeret. Rør rundt til sukkeret har løst seg opp og ta kjelen av platen.

Hell eplemosen på egnede glass eller bokser. Oppbevar kjølig.

Tips

♥ Jeg synes norske epler er perfekte å bruke til eplemos, først og fremst på grunn av den gode smaken, men også fordi de går nokså raskt i stykker ved koking. Jeg har her bruke epletypen Aroma, men du kan lage deilig eplemos av alle typer epler.

♥ Sukkermengden kan tilpasses alt ettersom hvor søte eplene er og hvor søtt du liker eplemosen.

♥ Jeg foretrekker å ha eplemosen på syltetøyglass som jeg oppbevarer i kjøleskapet. Da holder det seg fint i flere uker. Dette er en akkurat passe porsjon til å holde i et par uker hjemme hos meg, og da er det like greit å ha det i kjøleskapet.

♥ Du kan også gjerne ha eplemosen på plastbokser eller glass og fryse ned.

♥ Alternativt kan du ha eplemosen på varme, steriliserte syltetøyglass. Ha da straks på lokket og sett glassene opp ned, slik at glassene blir hermetisk lukket. Da kan glassene oppbevares tørt og mørk i lang tid uten å bli dårlig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplemos