



Eplegele

Eplegele smaker godt på brødet!

Av: aud.moe@online.no

Publisert 12. oktober 2013 - 21:37

Vanskelighetsgrad

Middels

Tilberedningstid

Over 60 min

liter [Endre](#)

Ingredienser

2 kg eplebiter
7 dl vann
1/2 pk certo pektinpulver
600 g sukker

Fremgangsmåte

Ha eplebitene i en kjele, ha i vann og la det trekke på middels varme til eplene er møre. Sil saften i sileklede. Ha saften i kjelen, kok den noen minutter, ha i Certo-pulver (grønn pk.) kok i 1 minutt, ha i sukker, kok videre til sukkeret er oppløst. Ha på små glass, når geleen har stivnet ha på syltevoks og skru lokk på.

Type rett: [Frukt og bær](#)

Lag: [Hvames](#)