Æblegelé



1 kg æbler
3 dl vand
250 g syltesukker med pektin
1 hel vaniljestang

Skyl æblerne grundigt og fjern blomsten og stilken. Skær æblet i grove tern, inklusiv kernehuset. Kom æbler og vand i en gryde og kog op, lad det koge under låg i ½ time og si derefter gennem en fin eller et rent bomuldsklæde. Hæld saften tilbage i en ren gryde. Skrab vaniljekornene ud af vaniljestangen og skil vaniljekornene fra hinanden i sukkeret. Kom vanilje, sukker og den hel vaniljestang i æblesaften. Kog op og lad det koge i 10 minutter. Tag en prøve med en teske og se om det stivner når det køles af.

Når det gør det, fiskes vaniljestangen op og æblegeléen er klar til at blive hældt på glas. Hvis der er kommet skum på toppen, så skal det skummes af med en ske.

Hæld geleen på et skoldet rent glas.

Kilde: valdemarsro.dk
13.10.2013