



Äppelmos med kanel och russin

1 kg svenska äpplen
2 dl vatten
2 st kanelstänger
1 dl strösocker
1 dl russin

Skala, kärna ur och dela äpplena i ganska grova bitar. Lägg äpplena och kanelstängerna i en kastrull tillsammans med vattnet. Låt det sjuda i ca 25 minuter. Rör om försiktigt då och då.

Blanda i socker och russin. Håll upp moset på varma och väl rengjorda burkar. Om moset skall frysas, låt det kallna först.



Fler recept och mycket mer på www.appeleket.se