

Cube Caramel



*3 kg fasta omogna
svenska äpplen
1 kg socker
per/kg mos
1 msk ättiksprit
per/kg mos
gul, röd och grön
karamellfärg*

*Garnering:
kristallsocker,
florsocker, kokos,
rosepeppar, sesamfrö,
lavendel, mandel eller
silverkulor.*

Börja med att tvätta och klyfta äpplena. Koka sedan äpplena till mos i en stor gryta på svag värme. Använd ev. lite vatten. Passera äppelmoset genom en sil. Tillsätt 1 kg socker per/kg mos. Koka upp och låt koka 5 min. Tillsätt därefter 1 msk ättiksprit per/kg mos. Koka i ytterligare 10 min. Droppa i karamellfärg och håll upp i små fyrkantiga formar. Låt stå i rumstemperatur 1-2 dagar så att marmeladen stelnar.

ÄPPELRIKET

Fler recept och mycket mer på www.appeleket.se