

# GEBOTTELDE APPELMOES



(genoeg vir 2 inmaakbottels)

300 g witsuiker

1 liter water

3 kaneelstokkies

sowat 12 Granny Smith-appels, geskil

Wanneer jy appels skil, sit die appels in 'n bak water met so 2 teelepels sout. Dit sal keer dat die appels bruin word. Meng die witsuiker en water in 'n groot kastrol. Voeg die kaneelstokkies by. Verhit tot kookpunt terwyl jy die mengsel heelryd roer. Jy moet aanhou roer om die suiker te laat smelt. Kook nou die stroop vir sowat 4 minute sonder 'n deksel. Voeg die appels by (sonder die soutwater) en kook nog 10 minute. Die appels sal heeltemal sag en pap kook. Skep die warm appelmoes in gesteriliseerde bottels.