

GUSTAV SE MAKLIKE APPELLIEFIE KONFYT



GUSTAV SE MAKLIKE APPELLIEFIE KONFYT

Vir elke 200 gram appelliefies

200 gram suiker

50 ml Water

Laat dit stadig verhit tot die suiker gesmelt het en dan kook jy dit tot dit vir so 15-20 minute of tot jy dit dik genoeg ag.

Ek gebruik Jam Setting Sugar, so ek kook dit net so 15 minute

Bron en foto: Gustav Thalwitzer