

MOSSIE SE APPELKOOSKONFYT



By Food lovers recipes

MOSSIE SE APPELKOOSKONFYT

2 kg appelkose gehalveer (of kwarte)

1.5 kg suiker

Paar appelkoospitte

Pak appelkooskwarte en suiker in lae. Sit appelkoospitte by. Ek laat so uur staan voor ek begin kook of oornag is ook reg. Dit vorm dan stroop.

Smeer die kante van kastrol met margarine wat verhoed dat konfyt oorkook. Roer deur dit kneus appelkose en vorm nog stroop.

Laat suiker oor stadige hitte smelt en as suiker alles gesmelt het, kook op vinnige hitte. Roer gedurig om te voorkom dat konfyt aanbrand.

Doen die pieringtoets. Myne het ek net 20 minute gekook, maar appelkose was redelik ryp met genoeg pektien om reg uit te kom. Pitte word verwyder.

Ek laat my appelkooskonfyt koud word voor ek dit seël. (Deksels opsit).

Resep geplaas deur SB Mossie Mossie

Foto: SB Mossie Mossie