

# ÆBLESMØR

---

Opskriften passer til et lille patentglas på ca. 0,3 liter

## Sådan gør I:

1. Skyl, skræl og skær æblerne i tern.
2. Kog æblerne til mos, og blend derefter mosen helt fin med en stavblender.
3. Kom æblemosen i en ren gryde med sukker, brun farin, æblecidereddike og krydderi, og kog det ved middelsvag varme i en stor gryde eller sauterpande.
4. Lad grøden simre under jævnlig omrøring. Det må ikke koge fast! Regn med 1½ - 2 timer.
5. Når grøden er karamelliseret og tyknet, fyldes blandingen i et skoldet glas.
6. Æblesmørret holder 1-2 måneder på køl og kan bruges som marmelade til boller eller på skyr.

## Ingredienser:

800 g æbler, de må gerne være kedelige/melede  
80 g sukker  
60 g brun farin  
1 spsk. æblecidereddike  
1 stjerneanis,  
kardemommekapsel eller  
kanelstang

