Eplesmør (Apple Butter)



Ingredienser

♥ 2 kg epler (1,5 kg renset vekt, se tips)
♥ 4 dl eplejuice
♥ 300 g brunt sukker
♥ 1,5 dl lønnesirup (se tips)
♥ 3 kanelstenger
♥ 2 ts kanel
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts allehånde (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Skrell og rens eplene og del dem i biter som has i en stor kjele. Ha eplejuice og kanelstengene i kjelen. La dette småkoke i 30 minutter under lokk. Eplebitene skal bli møre og gå i stykker slik at du får en eplemos (hvis du bruker faste epler som ikke går så lett i oppløsning, kan du mos eplene med stavmikser eller potetstappe).

Fjern kanelstengene. Tilsett brunt sukker, lønnesirup og krydder. Rør rundt og la eplemosen småkoke på lav varme i 1 - 1,5 time. Rør av og til og pass på at varmen er lav nok til at eplemosen ikke svir seg. For å sjekke om eplesmøret er ferdig kokt, kan du ta "syltetøytesten" (se tips).

Ha det varme eplesmøret på varme, steriliserte syltetøyglass (se tips), og lukk igjen lokket. Oppbevares kjølig.

Tips

♥ Bruk helst norske epler hvis du får tak i. De gir nydelig eplesmak og er kjempefine å koke eplemos på fordi de går så fint i oppløsning ved koking. Jeg brukte ca 2 kg epler, som ga 1,5 kg renset vekt (etter at jeg fikk skrelt eplene og fjernet kjernehus).

♥ I stedet for lønnesirup kan du bruke 400 g brunt sukker. Jeg har her brukt mørkebrunt farinsukker, men lysebrunt demerarasukker går også bra å bruke.

♥ **Syltetøytesten:** Koketiden på eplesmøret avhenger blant annet hvor stor kjele du bruker, så dette må du tilpasse. Du kan ta "syltetøytesten" for å sjekke om eplesmøret er ferdig kokt: Ha en stor spiseskje eplesmør på en tallerken og sett tallerkenen i kjøleskapet i et par minutter. Når eplesmøret er avkjølt, skal du kunne ta en finger gjennom uten at syltetøyet flyter sammen igjen, men holder fasongen.

♥ Syltetøyglass steriliseres i stekeovnen ved å sette dem på en stekeplate og varme dem i ovnen ved 100°C i minst 10 minutter. Lokkene kan has i en kjele med kokende vann i noen minutter. Når du har varmt eplesmør på varme syltetøyglass og lukker igjen lokket med en gang, vil eplesmøret har lang holdbarhet, særlig hvis de oppbevares kjølig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplesmor-apple-butter