



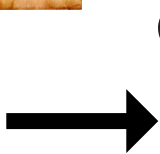
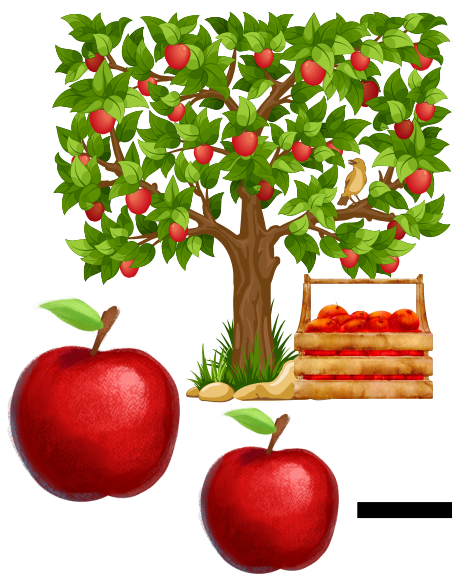
Eplesyltetøy

Ingredienser

- 2 epler (gjerne norske)
- 1 dl vann
- En halv ts kanel
- 2 ss sukker

Slik gjør du:

1. Skjær eplene i små biter.
2. Ha vann, kanel, sukker og eplebitene i en kjele. Kok opp og rør rundt, og la det småkoke til **vannet er kokt bort**.
3. Når vannet er kokt bort, moser du de ferdigkokte eplebitene med f.eks. en stavmikser/potetmoser.
4. Hell det ferdige syltetøyet over i en fin skål, og server.



På høsten er de norske eplene i sesong, og de smaker sååååå godt!
Har du plukket egne epler?