

# Winterse appeljam



## Ingrediënten:

- 750 gram appels
- 100 ml appelsap
- Sap van een citroen & limoen
- 275 gram geleisuiker 3:1
- 1 theelepel kaneel
- Vruchtulees van 1/2 vanillestokje
- 1/2 theelepel peperkoek- of speculaaskruiden

---

Bind uw schort om en kies de mooiste appels uit om heerlijke jam van te maken.

## Vorbereiding:

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine stukjes. Doe de appelstukjes in een pan met alle andere ingrediënten en roer goed.

Laat ongeveer 15 minuten op een laag vuur sudderen tot de appelstukjes volledig tot moes gekookt zijn.

Vergeet niet regelmatig te roeren. De jam moet minimaal 4 minuten bubbelend koken, zodat het gelig wordt. Giet vervolgens in met heet water afgespoelde potten en dek af met een deksel.

Tot slot: geniet van heerlijke jam!

---

### TIP

Een heel goed  
cadeau voor alle  
jamliefhebbers!