



APPELMOES

@food.inmotion

INGREDIËNTEN:

- 4 rijpe appels
- Scheutje water
- 1 kaneelstok
- 1 koffielepel kaneelpoeder
- 1 koffielepel gemberpoeder
- Eventueel zoeten met zoetstof

Voor liefhebbers van anijs, kan er steeds steranijs toegevoegd worden.

BEREIDINGSTIJD

- Voorbereidingstijd: 5 minuten
- Totale bereidingstijd: 15 minuten

BEREIDINGSWIJZE

01

Schil de appels en snij in blokjes. Doe de blokjes vervolgens met een scheutje water in een pot.

02

Stoof de appels en voeg de kaneelstok, kaneelpoeder en gemberpoeder toe en laat meestoven. voeg eventueel zoetstof en steranijs toe.

03

Laat op een middelmatig vuurtje pruttelen tot de appels goed zacht zijn.

04

Haal de pot van het vuur. Haal de kaneelstok uit de pot en mix het geheel glad.