

APPELBOTER

Goed voor 5 potten van 250-300 gr

Appelboter is een sterk geconcentreerde vorm van appelmoes, gemaakt door appels lang en traag te laten garen samen met kruiden en cider of water (maar cider is natuurlijk veel smakelijker!) tot het punt waarop de suiker in de appels gekaramelliseerd is.

De suikerconcentratie in appelboter is zo hoog dat ze veel langer houdbaar is dan appelmoes (tot 1 jaar). En er zit helemaal geen boter in! De naam *boter* refereert aan de zachte, smeerbare consistentie.

Appelboter is oorspronkelijk een Amerikaans product. In de 19e eeuw was dit een heel populaire manier om appels te verwerken. Vooral in de Zuidelijke staten was de productie vaak een familie-aangelegenheid: om grote hoeveelheden boter te maken, moet je nogal wat appels schillen!

Ingrediënten

- 1 kg appels, geschild en klokhuis verwijderd, in grove stukken. Recepten zijn onduidelijk of je nou wel of niet moesappels moet gebruiken. Wij hebben Laxton (handappel) in de tuin staan en die gaf een prima resultaat.
- Bind klokhuis en schillen in een linnen doek - hierin zit de pectine, nodig voor het dik worden van de boter
- 0.5 - 0.75 appelcider, witte wijn of appelsap
- 350 gr suiker
- geraspte schil van 1 onbehandelde citroen
- 1 tl piment
- 1 tl gemalen kruidnagel
- 1 tl gemalen kaneel



eventueel: 5 cm verse gemberwortel (geschild en gekneusd) en/of ½ muskaatnoot in plaats van de piment

Bereiding

1. Verwarm de stukken appel met de cider en de doek met schillen in de pan. Zachtjes laten sudderen tot alles zacht is.
2. Verwijder de doek met schillen en pureer de appelstukjes tot een dunne, gladde moes.
3. Hang de zak met schillen terug in de moes.
4. Roer specerijen, citroenschil en suiker erdoor. Blijf zachtjes roeren tot alle suiker is opgelost. Daarna aan de kook brengen en onder voortdurend roeren dik laten worden. Pas op dat de boel niet aanbrandt!
5. De appelboter is klaar, wanneer je een lepeltje op een bord doet en dit bij afkoeling licht opstijft. Er mag geen vocht meer uitlopen. Dit duurt niet meer dan ongeveer een kwartier!
6. Verwijder de zak met schillen en ook de ongemalen specerijen (gember, nootmuskaat).
7. Giet de hete massa in schone hete potjes, sluit af en laat afkoelen.

Serveertip

Appelboter wordt gebruikt in taarten en gebak (b.v. in plaats van lemoncurd). Het is ook heel lekker op de boterham of pannenkoek of in desserts. Wij vinden het een heerlijke honingvervanger in yoghurt met walnoten.

Bron

Op internet en in kookboeken stikt het van de recepten voor appelboter. Dit recept is een brouwsel aan de hand van een basisrecept van www.smulweb.nl.