

Recept voor zelfgemaakte gepofte appeljam

Ingrediënten

voor vijf (jam)potten

- 1 kg appels
- 500 g geleisuiker (2:1)
- 250 ml appelsap
- sap van 1 citroen
- 4 el suiker
- 1/2 theelepel speculaaskruiden
- 1 tl kaneel
- 1 el vanillesuiker
- 1 el rum
- rozijnen, kruidnagel, amandelschilfers naar smaak
- gesteriliseerde (jam)potten



Bereiding

1. Ontdoe de appels van hun klokhuis, schil ze en snijd ze in blokjes.
Let op: Gebruik alleen intacte appels. Anders kunnen er rotingsbacteriën in de jam komen.
2. Karameliseer de suiker in de pan, voeg de stukjes appel toe en blus af met het appelsap. Voeg de speculaaskruiden, kaneel, vanillesuiker en citroensap toe en laat tien minuten sudderen.
3. Voeg de geleisuiker toe en breng alles al roerend op hoog vuur aan de kook. Laat het mengsel goed borrelen. Kook vier minuten op hoog vuur en blijf roeren.
4. Breng de appeljam op smaak met de rum en voeg naar keuze de andere ingrediënten, zoals rozijnen, kruidnagel of amandelschilfers toe. In plaats van de rum kun je ook een paar druppels bitteramandelaroma gebruiken.
5. Vul de gesteriliseerde glazen potten tot de rand met de nog warme jam. Verwijder eventuele jamresten van de randen van de potten en draai de potten goed dicht met de passende deksels.
6. Laat het mengsel afkoelen. Zorg ervoor dat de deksels naar binnen bollen. Zo weet je dat er een vacuüm is ontstaan.