

# Æblesirup

---

ca. 1 liter

## Ingredienser:

- ca. 4 kg. æbler
- 1 kg rørsukker
- 1 vaniljestang



*Skær æblerne i både og fjern kernehusene. Kør æblerne gennem en saftpresser. Du skal bruge ca. 1 liter most. Hæld mosten gennem en fin sigte eller et klæde for at fjerne urenheder.*

*Flæk vaniljestangen og brug lidt af sukkeret til at fordele vaniljekornene i. Hæld most, sukker og vaniljestang i en stor gryde.*

*Kog så massen ned til ca. halvdelen, så du får ca. 1 liter sirup. Skum af jævnligt.*

*Når du er ved at nå konsistensen, så tag en teskefuld op på en tallerken, så du kan vurdere, hvor tyk den er, når den bliver kølet af.*

*Hæld siruppen på skoldede glas og lad køle af.*

*God fornøjelse!*