



## ÆBLESIRUP

Perfekt til pandekager, desserter og andet hvor der mangler lidt til den søde tand



Æblesirup er et skønt tilbehør og supernemt at lave

### Du skal bruge:

- 1 l. Æblesaft -  
Meget gerne friskpresset
- 750 g. Rørsukker
- 1 Vanillestang

### Fremgangsmåde:

Æblesaften hældes i en gryde.

Vanillestangen flækkes og kornene skrubes fri hvorefter både vanillestang og korn tilsættes.

Sukkeret tilsættes og det hele koger indtil siruppen har den rigtige konsistens.

Brug en stor gryde, da siruppen nemt koger over.

Kog siruppen til den ønskede konsistens. Jo længere tid siruppen koger, jo stivere bliver den.

Når siruppen har nået den ønskede tykkelse, tages vanillestangen op og siruppen hældes på glas/flasker.