

Ingrediënten voor 6 personen

- 1 kg goudreinetten - 75 gr  
suiker - 1 dl water - 1 tl kaneel -  
vanillestokje

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Wereld  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Recept voor zelfgemaakte appelmoes

Zelfgemaakte appelmoes is het allerlekkerst! Dit makkelijke recept voor heerlijke appelmoes met kaneel en vanille is een echte aanrader, echt iedereen vindt dit lekker. Geen zin om appels te schillen? Je kan de appels ook met schil en al in parten snijden. Als de appels tot moes zijn gekookt kan je de schillen en pitjes verwijderen door de moes te zeven.

### Hulpmiddelen

- pan

### Bereidingswijze

1. Schil de appels en snijd deze in parten. 2. Giet het water in een pan en voeg hier de appels aan toe. Voeg ook de kaneel, merg van het vanillestokje en de helft van de suiker aan toe. 3. Laat dit op matig vuur 15 tot 20 minuten tot moes koken. Roer af en toe goed door en laat het niet aanbranden. 4. Proef de appelmoes en voeg naar smaak de rest van de suiker toe. 5. Serveer de appelmoes warm of koud.