

Ingrediënten

6 middelgrote appels, 50 gr rozijnen, 100 gr suiker, citroensap, calvados.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Duits
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Appel in calvados

Duitsland Rusttijd: 4 weken.

Bereidingswijze

De appels schillen, klokhuis met een appelboor eruit steken. Appel in ringen snijden. De schijven in water met citroensap bijna zacht koken. Verdeel deze plakken met de rozijnen in lagen in een pot. Meet 1/8 liter van het citroenwater af. Doe dit in een pan, voeg de suiker toe en kook dit in 4-5 minuten tot een lichte siroop. Giet dit over de appelringen. Vul aan met calvados tot de appelringen volledig zijn bedekt. Pot sluiten en ca. 4 weken laten staan. Smaakt heerlijk bij varkensvlees.