

Kweeappel



Kweeappels verwerk je op dezelfde manier als kweeperen. De pitten verwijder je best want die zijn giftig.

~Kweeappelgelei~

- Was de beenharde kweeappels en wrijf eens goed over hun behaarde schil.
- Snij ze in dunne plakjes en doe deze in een hoge kom.
- Overgiet met warm water tot er twee vingers water boven de plakjes staan.
- Breng aan de kook, als de stukjes zacht zijn laat je dit een nacht staan.
- Giet 's anderendaags alles door een neteldoek en druk er alle vocht uit.
- Voeg geleisuiker bij het vocht en volg de instructies op de verpakking.
- Doe de gelei direct in glazen potten en sluit onmiddellijk af.
- Kweeappelgelei smaakt zuurder dan Kweepeergelei.

~Kweeappellikeur~

- Vul een glazen pot met kweeappelschillen en giet er brandewijn over.
- Laat dit 6 weken staan en filter de likeur.
- Voeg bij 1 liter vocht 350 gr suiker en laat nog 3 weken op kamertemperatuur trekken. Wel af en toe schudden.