

### Appelmoes

Geschreven door Erwin - 25/12/2011 10:55

---

Appelrassen die geschikt zijn voor appelmoes.

Alkmene

Bramley's Seedling

Cox's Orange Pippin

Eisdener klumpke

Glorie van Holland

James Grieve

Jonagold

Karmijn de Sommaville

Laxton's Superb

Lombarts Calville

Notarisappel

Oldenburger

Schone van Boskoop, Goudreinette

Ingredienten:

1 kilogram moesappels. De lekkerste zijn Goudrenetten, zijn echte moesappels

2 Eetlepels Citroensap

Suiker naar smaak (circa 150 gram voor Goudrenetten)

Snufje kaneel

Bereidingswijze:

Pak een pan, waar de appels straks makkelijk in passen, en vul die zo'n beetje voor de helft met water. Doe 2 eetlepels citroensap in het water. Dit is niet echt nodig, maar door het citroensap worden de appels niet bruin en wordt de appelmoes mooier van kleur.

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd de parten appel nog 1 of twee keer doormidden en doe de stukken appel meteen in de pan met het citroenwater.

Leg, als alle appels geschild en gesneden zijn, een deksel iets schuin op de pan en giet het water van de appels af.

Zet de pan met appels op een matige hittebron en laat de appels met een deksel op de pan gaar worden. Roer regelmatig om (een houten lepel is handig). Let op dat de appels niet aanbranden.

Temper, als de appels te hard koken, zo nodig de hittebron.

Kook de appels voor 'normale' appelmoes, circa 15 tot 30 minuten, tot ze allemaal zacht en kapot gekookt zijn. Roer de appelmoes goed door en werk hem, als zeer gladde appelmoes gewenst is, nog met een lepel door een zeef.

Roer suiker naar smaak door de appelmoes en strooi er nog een snufje kaneel over.

Maak ook eens grove appelmoes (met stukjes). Stamp in dat geval de appels met een aardappelstamper kapot als ze half gaar zijn. De kooktijd hiervoor is niet precies op te geven, gewoon uitproberen, langer koken kan altijd nog.

<http://www.lankheet.eu/fruit/images/fbfiles/images/Recepten/Appelmoes; 1.JPG>

<http://www.lankheet.eu/fruit/images/fbfiles/images/Recepten/Appelmoes; 2.JPG>

<http://www.lankheet.eu/fruit/images/fbfiles/images/Recepten/Appelmoes; 3.JPG>

=====

## Appelmoes (in de magnetron):

Geschreven door Erwin - 25/12/2011 11:00

---

**Ingredienten:**

1 kilogram moesappels. De lekkerste zijn Goudrenetten, zijn echte moesappels  
2 Eetlepels Citroensap  
Suiker naar smaak (circa 150 gram voor Goudrenetten)  
Snufje kaneel

**Bereidingswijze:**

Pak een voor de magnetron geschikte schaal, en vul die zo'n beetje voor de helft met water. Neem een ruime schaal, de appels 'schuimen' omhoog.  
Doe 2 eetlepels citroensap in het water. Dit is niet echt nodig, maar door het citroensap worden de appels niet bruin en wordt de appelmoes mooier van kleur.  
Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd de parten appel nog 1 of twee keer doormidden en doe de stukken appel meteen in de schaal met het citroenwater.  
Zet de schaal met appels, als alle appels geschild en gesneden zijn, in de magnetron en schakel die 5 minuten op vol vermogen in (700 - 1000 Watt).  
Roer om, zet de schaal terug in de magnetron en schakel die weer 5 minuten in.  
Roer nog een keer om en laat de appelmoes, als er nog kleine stukjes appel in zitten, 5 minuten nagaren, de stukjes verdwijnen dan vanzelf. Zijn er nog grote delen van de appels niet gaar, Roer om, zet de schaal terug in de magnetron en schakel die weer 5 minuten in.  
Roer suiker naar smaak door de appelmoes en strooi er nog een snufje kaneel over.

=====

## Appelmoes gemengd

Geschreven door Erwin - 28/12/2011 21:30

---

**Ingredienten:**

6 tot 7 appels  
Of 3 appels en 3 peren.  
Of 3 appels en 250 gram aardbeien  
Of 3 appels aangevuld met ander fruit of rabarber  
Sap van 2 sinaasappels  
1 theelepel koek- ofspeculaas kruiden  
1 zakje vanille suiker  
Suiker naar behoefte

**Bereidingswijze:**

Kook de appels of de appels met ander fruit met het sap van de 2 sinaasappels ongeveer 10 minuten op een zacht vuurtje.  
Als het koken klaar is roer er de kruiden, vanille suiker en suiker naar behoefte door.

=====

## Appelmoes met ahornsiroop

Geschreven door Erwin - 05/01/2012 20:50

---

### Ingredienten:

Diverse appels.

1 kopje suiker,

1 zakje vanille suiker,

1,5 theelepel kaneel,

4 eetlepels ahornsiroop.

### Bereidingswijze:

Schil de appels, snij de appels in partjes en verwijder de klokhuisresten.

Doe de stukjes appels ( ongeveer drie liter) in een pan, liefst met een dikke bodem.

Giet er wat water bij en breng de appelmoes al roerend aan de kook.

Uiteindelijk kan met een staafmixer, de moes mooi gelijkmatig worden gemaakt.

Om de appelmoes wat steviger te maken kan al roerend één of twee eetlepels alles binder worden toegevoegd.

In plaats van alles binder kan ook aardappelzetmeel worden gebruikt.

Om te voorkomen, dat dit zetmeel gaat klonteren dient men het zetmeel met water te mengen tot een dun papje, dat dan vervolgens snel door de kokende appelmoes moet worden gemengd.

De appelmoes is nu klaar om in potjes gegoten te worden.

Gebruik daarvoor bijvoorbeeld, zeer goed schoongemaakte, jampotjes met een goed passende en schone metalen deksel.

Voor dat de potjes gevuld worden met de hete appelmoes, is het raadzaam de potjes met heet water voor te verwarmen.

Vul de potjes tot net onder de rand, veeg de rand schoon en draai de deksel er goed vast op. Zet ze vervolgens op de kop op een theedoek en laat ze afkoelen.

Nadat de potjes zijn afgekoeld moeten ze eerst nog even schoon geveegd worden.

De smaak van de appelmoes is afhankelijk van de gebruikte appels en de ingrediënten, het is dus een kwestie van uitproberen.

Tijdens het proces kan men ook even proeven door wat hete appelmoes op een schoteltje te laten afkoelen.

=====

## Appelmoesschoteltje

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 20:58

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 kg moesappelen,

Citroensap,

Suiker,

Nootmuskaat,

Kaneel,

Kruidnagel,

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:15

---

Chocoladehagelslag of geraspte chocolade,  
1/8 l slagroom

Bereidingswijze:

Op de bekende manier met weinig water appelmoes koken en dit met suiker, citroensap, kaneel en geraspte nootmuskaat en kruidnagel op smaak brengen.

Het moes in een schotel overdoen en met een laagje stijfgeslagen room bedekken.

Er geraspte chocolade, chocoladevlokken of chocoladehagelslag overheen strooien.

=====

## Schuimige appelmoes

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 19:01

---

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 g appels,

Suiker,

Geraspte citroenschil,

2 eiwitten

Bereidingswijze:

De appels op de bekende manier tot moes koken met een citroenschilletje.

Dit schilletje weer verwijderen en suiker naar smaak toevoegen.

Het moes laten afkoelen, de eiwitten toevoegen en het geheel met een handmixer of garde schuimig kloppen.

Het gerecht meteen opdienen.

=====

## Appelmoes inmaken

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 19:06

---

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

Moesappelen

Water

Suiker

Bereidingswijze:

De appels schillen, in vieren snijden, van de klokhuizen ontdoen en goed wassen.

Ze met een bodempje kokend water opzetten en vlug tot moes koken.

De appels vervolgens zeven en opnieuw even laten koken, echter zonder toevoeging van suiker.

Het moes zo warm mogelijk in uitgezwavelde, uitgekookte of zeer goed schoongemaakte flessen, die liefst een wijde hals moeten hebben, overdoen.

De flessen sluiten met gave, uitgekookte kurken en deze luchtdicht maken door de flessen tot aan de rand in gesmolten lak, paraffine of kaarsvet te dompelen.

=====

## Appelmoesschotelje

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 20:38

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 kg moesappelen,  
suiker naar smaak,  
kaneel, 50 g krenten,  
50 g rozijnen,  
4 beschuiten, boter of  
margarine

### Bereidingswijze:

Op de gewone wijze appelmoes koken en dit moes in een beboterde vuurvaste schotel overdoen.

De appelmoes met wat kaneel bestrooien en er de gewassen krenten en rozijnen op leggen.

De beschuiten fijnwrijven en over de krenten en rozijnen strooien.

Hier en daar klontjes boter of margarine aanbrengeen.

De schotel in een warme oven plaatsen en een bruin korstje op het gerecht laten komen.

=====