Recept: Appel-druif-bosbessen jam

Instructies Nee. 1352

Moeilijkheidsgraad: Gevorderde

Werktijden: 1 uur 30 Notulen

Begin de ochtend met een zelfgemaakte jam! De appel-wijn-druiven-walbeienjam is echt heerlijk!



De appels geven de jam een fijne zure noot, terwijl de wilde bessen de jam een mooie donkere kleur geven. Alle

gebruikte vruchten geven van nature een sensationele smaak.

Voor ongeveer 1 liter jam heb je nodig

- 200 g appels, zuur
- 150 g druiven
- 150 g bosbessen
- 500 gelerende suiker

En dat is hoe je het bekijkt

Was het fruit. Schil vervolgens de appels en verwijder de kernen. Snijd nu de appels in kleinere stukken en zorg ervoor dat slechts perfect fruit zonder rotte plekken gebruikt.

Houd uw voorraadpotten klaar om later met de jam te vullen. De glazen moeten worden gekookt en schoongemaakt.

Doe de vruchten in een steelpan, roer de jamsuiker erdoor en breng het mengsel al roerend aan de kook tot er een schuim ontstaat.

De jam is nu heet in de voorraadpotten gevuld. Om de jam te behouden, moet de rand van de pot schoon blijven. Het deksel wordt direct na het vullen gesloten - de stoom van de nog hete marmelade zorgt voor een vacuüm dat extra conserveert.

Extra tips:

Jamschuim
U kunt het schuim van de kokende jam afschuimen voordat u het vult en er bij de volgende gelegenheid van genieten - een echte traktatie!

Alternatieve vruchten
Het recept is individueel variabel: in plaats van wilde bessen kunt u bijvoorbeeld ook kiwi's of lila bessen gebruiken.

Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid
17628	VBS Glazen met schroefdop "Rond", 170 ml3 stucks	1
761277	Zentangle Fineliners Set van 3	1
537599	Sticker "Labels"	1