

MAAK JE EIGEN VRUCHTENSTROOP EN FRUITSNOEPJES.

Schil 6 kg onbespotten peren en 2 kg dito appels in grove stukken (oude variëteiten smaken lekkerder). Pak de schillen en de pitten in een zeefdoek en laat ze samen met het fruit vier uur in een pot op een zacht vuur koken.

Haal de zeefdoek uit de pot en gooi schillen en pitten weg. Schep de fruitmoes erin en pers het sap uit. Laat dit sap drie uur op een zacht vuur indikken.



Giet de warme stroop in gesteriliseerde glazen potjes en bewaar hem op een koele plaats. Vruchtenstroop is bijzonder lekker bij pannenkoeken!

Weeg de rest van de moes en meng die met evenveel suiker. Strijk het mengsel

uit op een met bakpapier beklede bakplaat en laat het minstens een uur drogen in een oven op 150°C. Snij in blokjes en rol die in kristal-suiker.

