

## Ingrediencie

5 kg očistených jablák, 2,5 l vody, 3 a 1/2 sáčka Zlatý klas, 2 vanilkové cukre, 500 g kryštálového cukru

## Postup

Jabĺka očistíme, rozpolíme, vykrojíme jadrovník, pokrájame na menšie kúsky. Zalejeme vodou a varíme do zmäknutia. Z jablák odoberieme 600 ml šťavy, pridáme zlatý klas, vanilkový, kryštálový cukor a uvaríme hustý puding. Uvarený puding pridáme k jablkám, krátko povaríme a odstavíme. Všetko spolu rozmixujeme a nalejeme do fliaš. Sterilizujeme pri teplote 90 stupňov 20 minút.

