Γλυκό κουταλιού σταφύλι

Υλικά:

- 1 κιλό σταφύλια χωρίς κουκούτσι (καθαρό βάρος)
- 320γρ σιρόπι αγάβης
- χυμό από 1/4 λεμόνι
- 1 σταγόνα αιθέριο έλαιο βανίλιας ή μισό στικ βανίλιας ή 1 ξυλάκι κανέλας

Εκτέλεση:

1. Χωρίζετε τις ρόγες από τα τσαμπιά και πλένετε καλά τα σταφύλια, καλό είναι να τα αφήσετε τουλάχιστον 20 λεπτά σε νερό με ξύδι ή σε νερό με όζον.
2. Βάζετε στην κατσαρόλα τα σταφύλια και την αγάβη και μόλις πάρουν μία βράση, κατεβάζετε το μάτι σε μεσαία θερμοκρασία μέχρι το τέλος. Ανακατεύετε που και που, θα χρειαστεί περίπου 45-60 λεπτά βράσιμο, ανάλογα με το πόσο ρευστό θέλετε να μείνει το σιρόπι. Είναι έτοιμο, όταν βουτάτε ένα κουταλάκι στην κατσαρόλα και σηκώνοντάς το μένει λίγο σιρόπι πάνω του. Τα σταφύλια θα σκουρύνουν σε χρώμα, μην αγχωθείτε!
3. Στα τελευταία 5 λεπτά ρίξτε μέσα το χυμό λεμονιού και τη βανίλια (1 σταγόνα έλαιο ή μισό στικ σκισμένο κατά μήκος και ανοιγμένο) ή την κανέλα.
4. Βάλτε το στα βάζα που θέλετε και γυρίστε τα ανάποδα για να κλείσουν αεροστεγώς. Σημείωση: καλό είναι τα βάζα να είναι αποστειρωμένα, αρκεί να τα βάλετε λίγο στο φούρνο στους 100 βαθμούς.