ZUTATEN

6 grüne Äpfel (z.B. Granny Smith)
700g Zucker
5 EL Wasser
1 TL Zitronensaft
1-2 TL Schwarze Lebensmittelpaste
(keine Flüssigkeit!)

KANDIERTE ÄPFEL IM HALLOWEEN STYLE

REZEPT FÜR: 6 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 40 MINUTEN

1. Äpfel waschen und Stiele entfernen. Anschließend die Äpfel in die Gefriertruhe legen und ca. 30 Minuten durchkühlen lassen

2. Für das Karamell 550g Zucker mit Wasser, Zitronensaft und schwarzer Lebensmittelfarbe in einen Topf geben und alles bei mittlerer Hitze und unterständigem Umrühren erhitzen. Nach ca. 15-20 Minuten hat sich der Zucker aufgelöst, beginnt zu karamellisieren und die Masse dickt ein

3. Äpfel aus dem Gefrierfach nehmen, 6 Stöcker mit einem scharfen Messer spitz schnitzen und je einen in einen Apfel stechen. Wichtig: Die Stöcker sollten sehr fest sitzen, damit der Apfel gleich nicht beim Glasieren in die Masse fällt

4. Einen oder mehrere große Teller mit Backpapier auslegen und mit den restlichen 150g Zucker bestreuen. So kleben die Äpfel anschließend nicht fest

5. Sobald das Karamell etwas eingedickt ist, den Topf schräg halten und die Äpfel nach und nach langsam im Karamell drehen. Gut abtropfen lassen und auf die gezuckerten Teller setzen. Die Äpfel sollten sich nicht berühren, da sie ansonsten zusammen kleben würden. Kandierte Äpfel ca 10 Minuten im Kühlschrank kühlen und anschließend ein weiteres Mal glasieren, abtropfen lassen und auf den Zuckertellern fest werden lassen

6. Äpfel noch am gleichen Tag genießen

NOTIZEN