



PARADIES-APFEL

Zutaten:

4-5 sauerliche Äpfel
550 gr Zucker
5 EL Wasser
1TL Zitronensaft
1 TL Vanillepaste
nach Belieben 1TL rote Lebensmittelfarbe
dicke Holzspiesse

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und gut abtrocknen. Den Holzspieß hineinstecken. Auf einem Teller, Zucker ausstreuen um die Äpfel darauf zu trocknen. Nun in einer Pfanne den Zucker, das Wasser, den Zitronensaft und die Vanillepaste unter Rühren erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die caramelatige Masse vom Herd nehmen. Die Äpfel darin drehen, bis sie überall dünn mit Zuckerguss umhüllt sind. Auf dem Zucker auskühlen lassen.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Belinda K.

Eat, letters and deco

