REZEPT FÜR KANDIERTE ÄPFEL

KANDIERTE ÄPFEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4-6 Stück | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- Pflanzenöl für das Blech
- 350 g SweetFamily Unser Feinster
- 1-2 Msp. gemahlener Zimt
- 4-6 säuerliche Äpfel (am schönsten sind rotschalige)
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL rote Lebensmittelfarbe

Außerdem:

- 4-6 stabile Holz- oder Cakepopstiele
- Zuckerthermometer (oder siehe Tipp)

5812

ZUBEREITUNG

1. Ein Blech mit Backpapier belegen und dünn ölen. 50 g Zucker mit Zimt mischen. Auf das Backpapier streuen. Äpfel waschen, Stiele und Blüten entfernen. In jeden Apfel durch den Blütenansatz bis etwa zur Mitte einen Holzstiel stecken. Ein Zuckerthermometer zum Aufheizen in einen Becher mit kochend heißem Wasser stellen.

2. Übrigen Zucker mit Zitronensaft, Lebensmittelfarbe und 75 ml Wasser in einem kleinen, hohen Topf verrühren und aufkochen. Zuckerthermometer hineinstellen. Masse kochen lassen, bis ca. 150 °C erreicht sind, dabei nicht rühren. Zuckerkristalle, die sich am Topfrand absetzen, mit einem in Wasser getauchten Pinsel abwaschen.

3. Wenn die Temperatur erreicht ist, Topf vom Herd nehmen und Zuckerthermometer entfernen. Masse 1-2 Minuten abkühlen lassen, sie soll aber nicht zu zähflüssig werden. Äpfel hineintauchen und darin drehen, bis sie dünn mit Karamell überzogen sind. Abtropfen lassen und auf das Zuckerbett setzen. Abkühlen und fest werden lassen.

Tipps:

Wer kein Zuckerthermometer hat, kann die Zuckermasse so testen: Wenn sie ca. 5 Minuten sprudelnd gekocht hat, etwas Masse mit einem Löffel abnehmen und in eine Schale mit kaltem Wasser tauchen. Wird der Karamell hart, ist die Zuckermasse fertig, sonst noch etwas weiter kochen und erneut testen.

Die letzten Äpfel lassen sich wegen der geringen Zuckermenge nicht mehr gut durch Eintauchen überziehen. Alternativ setzt man sie ins Zuckerbett und verteilt die Zuckermasse mit einem Löffel zügig darüber. Das wird zwar nicht ganz so gleichmäßig, ist aber auch sehr attraktiv.