

Kandierter Apfel



Das brauchst du:

4	kleine Äpfel	* Topf
50 ml	Wasser	* Rührlöffel
250 g	Zucker	* Backblech
30 g	heller Zuckerrübensirup	* Backpapier
1 TL	Zitronensaft	
2 Messerspitze	rote Speisefarbenpaste	
4	Holzspieße	
evtl.	ein Thermometer	

So geht´s:

1. Ein Klassiker auf dem Weihnachtsmarkt. Die Äpfel werden gründlich gewaschen und abgetrocknet. In jeden Apfel wird von oben ein Holzspieß gesteckt.
2. In einen Topf werden 50ml Wasser, Zucker, Zuckerrübensirup und Zitronensaft gegeben. Alle Zutaten werden unter Rühren aufgekocht.
3. Fängt die Masse an zu sprudeln, wird alles exakt sechs Minuten (ca. 140°C) weitergekocht und danach wird der Topf vom Herd genommen.
4. Nun wird zügig die rote Speisefarbe hinzugegeben und mit leichter Schwenkbewegung unter die Masse gemischt.
5. Die Äpfel werden in der roten Flüssigkeit gewendet.
VORSICHT: Die Zuckermasse ist sehr heiss!
6. Die Äpfel werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt.
Nun muss nur noch die Zuckerglasur hart werden und fertig!

Gesehen: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/16965-rtl-backen-kandierte-aepfel>, 02.12.2020, 12.00 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt