

DAS REZEPT



Paradiesapfel

Sie benötigen die folgenden Zutaten:

- 3 Äpfel
- 500 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 5 EL Wasser
- 2 TL rote Lebensmittelfarbe
- 3 Holzspieße

Zubereitung:

Waschen Sie die Äpfel und stecken Sie auf der Unterseite je einen Holzspieß ein.

In einem kleinen Kochtopf Zucker, Wasser, Zitronensaft und die Lebensmittelfarbe verrühren und so lange kochen, bis eine dickflüssige Glasur entstanden ist. Nun die Äpfel in den Sirup tauchen und mit einem Löffel, die noch nicht bedeckten Stellen, bestreichen.

Stellen Sie die Äpfel zum Trocknen auf einen mit Zucker bestreuten Teller.

Tipp: Versuchen Sie während des Glasierens immer wieder den Sirup auf Temperatur zu halten, da dieser schnell auskühlt und zähflüssig wird.

