

Paradiesäpfel

Als Dessert oder Geschenkidee sind diese Äpfel unschlagbar

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 6 kleine rote Äpfel

75 ml Wasser

½ TL Essig

6 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

500 g Zucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe nach Belieben

Außerdem:

18 Holzspieße

1 Vorbereiten:

Äpfel waschen, gut trocken reiben und auf Holzspieße (3 Spieße für 1 Apfel) stecken.

2 Zubereiten:

Wasser, Essig, Aroma, Vanillin-Zucker und Zucker in einem Topf bei starker Hitze schnell aufkochen lassen. Nach Belieben Back- & Speisefarbe unterrühren. Wenn der Zucker sprudelnd kocht, ihn 7 Min. weiterkochen lassen (muss nicht umgerührt werden). **Hinweis:** Zuckerlösung hat nach 7 Min. Kochzeit eine Temperatur von etwa 145° C erreicht. Je länger sie gekocht wird, desto dicker wird die Zuckermasse. Nach genau 7 Min. Äpfel sofort in die Zuckerlösung tauchen. Zunächst 1 Apfel in die heiße Zuckerlösung tauchen, ihn dann kurz in kaltes Wasser tauchen. Apfel auf eine mit Zucker bestreute Platte stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Bonbons die restliche Zuckermasse mit Hilfe eines Löffels auf Backpapier geben. Nach dem Abkühlen in Stücke brechen.
- Der Topf lässt sich gut säubern, wenn er mit etwas Wasser auf dem Herd erwärmt wird.