



Schwarz kandierte Äpfel



Rezeptinfo

Zutaten für 4 schwarze Äpfel

Zubereitungszeit: 15 Min. + Trockenzeit

pro Portion: 1611 kJ, 385 kcal, 93,8 g Kohlenhydrate, 0,441 g Eiweiß, 0,073 g Fett, 0 mg Cholesterin, 2,52 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

vegan

Laktose
frei

schnell

veggie

Zubereitung

Traust du dich den schwarzen Apfel zu probieren? Unsere kandierte Äpfel sehen gefährlich giftig aus, schmecken aber richtig lecker. So einfach lassen sich die Äpfel für deine nächste Halloween-Party vorbereiten:

Step 1:

Zuerst wäschst du die Äpfel und reibst sie trocken. Dann in die Mitte des Apfels einen Holzstiel stecken. Nun die Äpfel bis zum Glasieren ins Gefrierfach legen. Das sorgt dafür, dass die schwarze Schicht später schneller trocknet.

Step 2:

Den Zucker, das Wasser und den Zitronensaft in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Mischung für 10 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker hellbraun geworden ist. Nun schnell die schwarze Lebensmittelfarbe unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.

Step 3:

Jetzt die Äpfel vollständig in die heiße Zuckermasse tauchen, drehen und kurz antrocknen lassen. Dann zum Trocknen auf ein Blatt Backpapier stellen.

Zutaten

Menge

4	säuerliche Äpfel (ungewachst)
4	dickere Holzspieße
300 g	Zucker
3 EL	Wasser
1 EL	Zitronensaft
1 EL	schwarze Lebensmittelfarbe

Tipp

Wenn du das Backpapier vorher mit ein bisschen Öl einpinselst, lassen sich die kandierte Äpfel später besser lösen.