

Kandierte Äpfel selber machen

Zutaten für etwa 6 kandierte Äpfel

- 6 mittlere Äpfel, z.B. eine säuerlich schmeckende Sorte
- 6 EL Wasser
- 2 TL Zitronensaft
- 500 g Zucker, z.B. Rohrohrzucker
- optional: (vegane) Lebensmittelfarbe in Rot (auf der Webseite blog.meincupake.de findest du eine Übersicht darüber, u.a. welche Farben vegan sind und was es mit den Zusatzstoffen auf sich hat)

Hilfsmittel:

- Kochlöffel
- 6 stabile Äste oder Spieße
- Topf
- Pfanne
- größerer Teller oder Blech mit Zucker ausgestreut
- Schüssel gefüllt mit kaltem Wasser
- ggf. Eiswürfel
- nach Bedarf Küchenthermometer

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | TL = Teelöffel

Zubereitung

1. Zunächst die Äpfel gründlich waschen und ggf. die Stiele entfernen. Anstelle der Stiele die Äste oder Spieße in die Äpfel stechen. Hier kann es hilfreich sein, vorsichtig und nicht zu tiefe Löcher mit einem Metallspieß vorzustechen.

2. Einen großen Teller oder ein Backblech mit Zucker ausstreuen und zur Seite stellen. Eine Schüssel mit sehr kaltem Wasser und ggf. Eiswürfeln füllen und ebenfalls zur Seite stellen.

3. Unter Rühren den Zucker in Zitronensaft und Wasser in einem Topf auflösen. Danach den Topf auf einer Herdplatte erwärmen und die Masse unter ständigem Rühren schmelzen lassen. So entsteht ein Sirup.

4. Von dem Sirup etwa 2 EL in einer heißen Pfanne **karamellisieren** lassen und im Anschluss zurück zur Zuckerwasser-Mischung geben. Unter starker Hitze die Zuckerwasser-Mischung solange einkochen bis diese dickflüssig ist. Die Zuckermasse von der heißen Herdplatte nehmen und optional ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe einrühren. **Hinweis:** **Karamellisieren** bedeutet, wenn man zum Beispiel Zucker oder in diesem Fall Zuckersirup zu Karamell brennt.

Tipp: Die (rote)Zuckermasse sollte eine Temperatur von 145 °C haben. Das misst du entweder mit einem **Küchenthermometer** nach oder machst eine Wasserprobe. Für die **Wasserprobe** eine Schale mit kaltem Wasser bereitstellen. Dann von der heißen Zuckermasse etwa einen Teelöffel in die Schale hineingeben. Wird die Zuckermasse sofort fest, dann ist sie bereit für die Äpfel.

5. Nun einen Apfel in die noch heiße Masse tunken und dabei drehen. Solange bis eine gleichmäßige Schicht auf dem Apfel erkennbar ist. Danach den kandierte Apfel in der Schüssel mit dem kalten Wasser abschrecken und auf dem Teller, den du mit Zucker ausgestreut hast, abstellen.

Wichtig: Hier unbedingt Apfel für Apfel vorgehen und nicht alle Äpfel auf einmal kandieren.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken