

Salzige Karamell-Liebesäpfel

🕒 60 Minuten III Mittel



Bild: BVEO

Zubereitungsweise

Je einen Ast oder ein Holz-Stäbchen in einen Apfel stecken und die Äpfel für 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen. So erhärtet das Karamell später schneller.

1 Backblech mit Backpapier auskleiden.

Zucker und Wasser in einem Topf mit dickem Boden geben und unter rühren schnell aufkochen lassen. Kochen lassen bis das Zuckerthermometer etwa 150°C anzeigt. Topf sofort vom Herd nehmen, die Äpfel nacheinander in das Karamell tauchen und drehen bis sie völlig mit dem Karamell überzogen sind. Auf das vorbereitete Backblech setzen, sofort mit Fleur de Sel bestreuen und abkühlen lassen.

Tipp:

Die Zuckermasse wird sehr heiß, deshalb sehr vorsichtig sein, nicht mit den Fingern berühren und unbedingt von Kindern fern halten.

Ein Rezept von Ariane Bille für „Deutschland – Mein Garten“.

Sieben köstliche Inspirationen mit Äpfeln aus Deutschland zeigen wir in unserem galaktischen Youtube-Film [„Am Anfang war der Apfel“](#). •

Zutaten für 6 Personen

6 säuerliche Äpfel z.B. Gala Royal, gewaschen, abgetrocknet und Stiel entfernt

6 etwa 10 cm lange Äste oder Holz-Stäbchen

550 g Zucker

5 EL Wasser

1 TL Fleur de Sel

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de