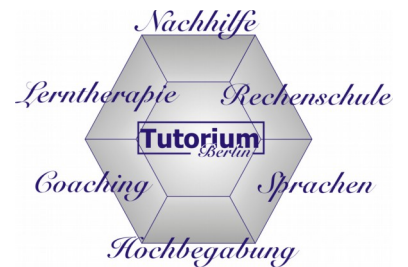




1

## Kandierte Äpfel

weitere Experimente unter  
[forschen.Tutorium-Berlin.de](http://forschen.Tutorium-Berlin.de)



Nachhilfe-TUTORIUM ist ein Unternehmen der Gruppe  
TUTORIUM Berlin Hasenmark 5 in 13585 Berlin

### Zutaten für 6 Portionen:

|     |       |   |
|-----|-------|---|
| 6   | Stück | kleine, rotschalige Äpfel mit säuerlichem Fruchtfleisch |
| 6   | Stk   | Holz-Schaschlikspiesse                                  |
| 500 | g     | Zucker  |
| 1   | EL    | Zitronensaft  |
| 6   | EL    | Wasser  |
| 1   |       | einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe                   |

### Zubereitung:

Die Äpfel gründlich waschen und abreiben. Die Stiele und die Blütenansätze entfernen. Einen Schaschlikspieß in jeden Apfel stechen.

Den Zucker in einem Topf mit dem Zitronensaft und dem Wasser verrühren und bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Etwas Sirup in eine kleine Pfanne gießen und darin goldbraun karamelisieren lassen, zurück zum restlichen Sirup gießen. Den Sirup bei starker Hitze einkochen lassen, bis er dickflüssig wird. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Nach und nach die Äpfel in den heißen Karamell tauchen. Die Äpfel wenden und drehen, bis sie rundherum gleichmäßig vom Sirup überzogen sind. Die Äpfel anschließend sofort in Eiswasser tauchen, damit der Karamell schnell abkühlt und fest wird. Die Äpfel dann auf einem leicht geölten Teller trocknen lassen.

Für kandierte Äpfel mit Kokos die Äpfel wie beschrieben im Zuckersirup wenden und in geröstete getrocknete Kokosraspel tauchen.

### Tipp:

Wenn der Karamell beim ersten Apfel nicht fest wird, muss er noch etwas weiter eingekocht werden. Rechtzeitig eine Garprobe machen, damit der Sirup nicht zu dickflüssig wird!

### **TUTORIUM Berlin** **Nachhilfe -TUTORIUM**

Inhaber u. Pädagogischer Leiter: **Holger Schackert**  
Diplom-Mathematiker, Lerntherapeut,  
Psychologischer Berater u. Personal Coach

**Hasenmark 5 in 13585 Berlin-Spandau, Büro: Gartenhaus 1.Etage**

### **Anmeldung, Beratung und Informationen:**

**Montag - Freitag: 14.30-17.00 Uhr**

und / oder nach Vereinbarung unter

☎: **030 – 85018820** und 030 – 353 053 20

[www.Tutorium-Berlin.de](http://www.Tutorium-Berlin.de)

E-Mail: [info@tutorium-berlin.de](mailto:info@tutorium-berlin.de)

[www.Nachhilfe-Tutorium.de](http://www.Nachhilfe-Tutorium.de)

E-Mail: [info@nachhilfe-tutorium.de](mailto:info@nachhilfe-tutorium.de)