

Kandierter Liebesapfel

Zutaten für 8 Stück:

- 8 Äpfel (klein - mittelgroß, säuerliche Sorte)
- 8 Holzspieße

Für den Zucker-Sirup

- 600 g Zucker
- 5 EL Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe (Rot)



Für die Deko

- Zuckerstreusel

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

1. Wasche die Äpfel gründlich ab und tupfe sie trocken. Entferne den Apfelstiel und stecke stattdessen einen Holzspieß in die Mitte der Äpfel.
2. Gib den Zucker, das Wasser, den Zitronensaft und die Lebensmittelfarbe in einen kleinen beschichteten Topf. Schmelze nun langsam den Zucker bis sich ein klarer Sirup bildet. Nimm den Topf vom Herd.
3. Belege ein Backblech mit Backpapier.
4. Wende die Apfelspieße im Zucker-Sirup. Stelle die Apfelspieße auf das vorbereitete Backblech und bestreue sie sofort mit Zuckerstreusel, da die Masse sehr schnell fest wird.
5. Stelle deine Liebesäpfel bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

