



Rote Liebesäpfel

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	4 St.
Zitronen	1 St.
Zucker	400 g
Wasser	4 EL
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Spieße

1. Äpfel waschen, trocknen und Stiele durch leichtes Drehen entfernen. Holzstäbe mit etwas Druck mittig in die Äpfel stecken. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf 400 g Zucker, 4 EL Wasser, 1 TL Zitronensaft und 1 TL Lebensmittelfarbe auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen. Dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren, bis sich der Zucker komplett gelöst hat und die Masse anfängt zu karamellisieren. Topf vom Herd ziehen, sobald der Sirup klar wird.
3. Äpfel direkt in den heißen Sirup tauchen und drehen, bis sie vollständig bedeckt sind. Etwas abtropfen lassen und auf ein Backpapier setzten. Liebesäpfel abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Es kann beim Karamellisieren und Rühren passieren, dass sich viele Luftblasen bilden. Dadurch wird der Apfel nicht vollständig mit Sirup bedeckt werden können. Klopfen den Topf immer wieder leicht auf die Arbeitsplatte, sodass die Luftblasen an die Oberfläche steigen und sich auflösen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	503 kcal
Kohlenhydrate	131 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	0 g