

Kandierte Äpfel von André Marty

Mengen für 27 Personen

1.89 kg Äpfel

2.7 kg Zucker

1.35 dl Wasser

1.35 dl Zitronensaft

Zuerst die Äpfel waschen, die Stiele entfernen und durch ein Holzstäbchen ersetzen.

Danach Wasser, Zitronensaft sowie den Zucker in einem Topf geben und zum Kochen bringen.

Nun die Lebensmittelfarbe einrühren und das Ganze unter ständigem Rühren kochen lassen, bis der Sirup dickflüssig ist. Dann vom Herd nehmen.

Die Äpfel in die heiße und dickflüssige Masse tauchen und von allen Seiten drehen bis die Äpfel vollständig mit der Zuckermasse bedeckt sind.

Die kandierte Äpfel zum Trocknen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.