Kandiserte epler (Røde, sukkerglaserte epler)



Ingredienser

4 røde epler
4 pinner

Sukkerglasur:
250 g sukker
1,5 dl vann
1 ts eddik

Pynt:
kokos
mandelflarn
fint hakkede nøtter

Fremgangsmåte

Vask eplene og puss dem så de blir blanke. Stikk en pinne i hvert eple.

Kok opp sukker, vann og eddik i en tykkbunnet kjele. Kok i et par minutter til sukkerlaken bobler seigt og blir helt svakt gyllen. Pass på så laken ikke blir for brun.

Gjør klar skåler med kokos eller nøtter som du vil pynte eplene med.

Dypp eplene i sukkerlaken og snurr de rundt så de blir jevnt dekket. Sukkerlaken er veldig varm, så pass på at du ikke brenner deg. Dypp eplene straks i skålen med nøtter så de fester seg i den klissete laken.

La eplene stå og tørke til sukkerglasuren har stivnet.

Tips

Pinner fås kjøpt i velassorterte matvarbutikker (spør etter trepinner eller grillpinner) og i enkelte nettbutikker som selger kakepynteutstyr (se tips under Lenker på startsiden).

Spis eplene samme dag som de lages, ellers blir glaseringen bløt og klissete.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kandiserte-epler-rode-sukkerglaserte-epler