Karamelliserte epler (Caramel Apples)



Ingredienser

8 røde epler

Karamellsaus:
2,5 dl kremfløte
2 dl lys sirup
120 g smør
2,5 dl brunt sukker (demerara)
1 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Vask eplene. Stikk en pinne godt inn i hvert eple (se tips).

Til karamellsausen has alle ingredienser i en tykkbunnet kjele. La dette stå og småkoke under stadig omrøring til du får en blank, brun og tyktflytende karamellsaus.

Dypp eplene godt ned i sausen og snurr rundt så de blir helt dekket. Sett eplene på dessertskåler. Pynt eventuelt pinnen med et pyntebånd og server karamelleplene nylagede!

Tips

Pinner fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker (spør etter trepinner eller grillpinner) eller se etter lollipop-pinner i butikker som selger kakepynteutstyr.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karamelliserte-epler-caramel-apples