

Selbstgemachter Liebesapfel aus dem Thermomix



© Liebesapfel - Rezepte mit Herz



60 Min.



mittel



8 Stück

Rot, süß und unwiderstehlich. Und erstaunlich einfach selbst gemacht!

Tipp: Übriger Zuckersirup hält sich im Kühlschrank mindestens 6 Monate. Er eignet sich super für Cocktails und zur Eis- oder Dessertzubereitung.

Die Äpfel am besten gleich am Herstellungstag essen. Dann ist die Karamellhülle richtig schön knackig. Stehen sie länger, nimmt das Karamell Feuchtigkeit aus der Luft auf und wird weicher.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Sirup:	
<input type="checkbox"/>	250 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	250 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Zitronensäure
<input type="checkbox"/>	Für die Äpfel	
<input type="checkbox"/>	8	kleine, leicht säuerliche Äpfel (mit rot-gelber Schale)
<input type="checkbox"/>	450 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	125 g	Zuckersirup
<input type="checkbox"/>	60 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL	rote Lebensmittelfarbe
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanilleessenz
<input type="checkbox"/>	1 TL	klarer Obstessig
<input type="checkbox"/>		Zucker zum Ausstreuen
<input type="checkbox"/>		Kokosraspel
<input type="checkbox"/>	8	Holzspieße

Zubereitung

1. Für den Zuckersirup alle Zutaten in den Mixtopf geben und 40 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher einkochen. In ein sauberes Schraubglas oder eine saubere Flasche (ca. 350 ml Inhalt) füllen, abkühlen lassen.
2. Für die Äpfel die Äpfel waschen und gründlich trocken reiben. Holzspieße in die Äpfel stecken.
3. Zucker, 125 g Zuckersirup, Wasser, Lebensmittelfarbe, Vanilleessenz und Essig in einen kleinen Topf geben. Alles aufkochen und köcheln lassen, bis die Karamellmasse eine Temperatur von 145-150 °C erreicht hat. Dabei ständig beobachten, am Ende kann die Masse schnell zu dunkel werden! Die Temperatur am besten mit einem Zuckerthermometer bestimmen. Alternativ einen Teelöffel erst in die Masse, dann sofort in kaltes Wasser tauchen: Wird die Masse sofort fest, ist sie fertig.
4. Karamellmasse vom Herd nehmen. Äpfel nacheinander rasch in die Masse tauchen und etwas drehen, sodass sie komplett mit Karamell überzogen sind. Kurz abtropfen lassen, dann auf ein mit Zucker bestreutes Tablett stellen. Sofort mit Kokosraspeln bestreuen und fest werden lassen.