Rezept

Liebesäpfel

Ein Rezept von Liebesäpfel, am 26.05.2025

Zutaten

- **8** schön runde, leicht säuerliche Äpfel mit gelbroter Schale (z. B Cox Orange)
- **2 EL** Butter
- **8** Holzspieße (etwa 20 cm lang)
- **300 g** feinster Zucker
- **150 ml** Himbeersirup
- **1 TL** klarer Obstessig
- Zucker zum Ausstreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und die Stiele entfernen. Jeweils einen Holzspieß am Stielansatz 3-4 cm tief in einen Apfel stecken (eventuell vorher etwas »vorbohren«).

2. Übrige Zutaten mit 150 ml Wasser in einem Topf vermischen, der nicht zu groß ist, damit am Ende die Äpfel ganz eingetaucht werden können. Alles leicht erhitzen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

3. Nun die Lösung kräftig kochen lassen, bis sie 145 Grad auf dem Zuckerthermometer hat. Zum Test kann man auch einen Löffel erst in die Lösung und dann in eiskaltes Wasser tauchen – wird die Glasur sofort hart und klar, passt es.

4. Ein Backblech mit Zucker ausstreuen. Äpfel in die heiße Lösung tauchen, aufs Blech setzen und die Glasur trocken und hart werden lassen. Dann gleich essen.