# Candy Apple

Mit dem Rezept für Candy Apple lässt sich im Handumdrehen eine leckere Süßspeise zubereiten, die durch ihren Geschmack überzeugt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 3 min

**Gesamtzeit:** 33 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 6 Stk. | Äpfel |
| 550 g | Zucker |
| 600 ml | Wasser |
| 1 TL | Lebensmittelfarbe (rote) |
| 1 TL | Essig |

## Zubereitung

1. Für den Candy Apple als erstes die Äpfel waschen und dann sehr gründlich abtropfen lassen. Am besten noch mit einem Küchentuch trocken reiben. Danach die Gehäuse der Äpfel entfernen und Holzspieße in die Äpfel stecken. Nun Zucker auf einem großen Teller oder Backblech verteilen.

2. Als nächstes Zucker, Wasser, Essig und Speisefarbe in einen Topf mit dickem Boden geben. Alles nun bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Kurz kochen lassen und dann gleich vom Herd nehmen.

3. Danach einen Apfel kopfüber in das Gemisch tauchen und drehen und wenden, bis der Apfel vollkommen mit dem Zuckerguss bedeckt ist. Den Apfel danach auf das Blech mit dem Zucker stellen und abkühlen lassen. So mit allen Äpfeln verfahren.

4. Wenn die Äpfel vollständig abgekühlt sind und der Zuckerguss hart ist, gleich servieren.

## Tipp

Die Candy Apple schmecken nicht nur Kindern besonders gut, auch Erwachsene lieben die süßen Leckereien. In die Zuckermasse nicht mehr als sechs Äpfel nacheinander eintauchen, da die Masse sehr schnell teigig wird. Wenn mehrere Äpfel gewünscht sind, die Masse lieber wieder neu zubereiten. Wie die Äpfel von Jahrmärkten her bekannt sind, können diese so auch mit einer Schokoladenglasur überzogen werden.