

Halloween-Äpfel

Die gruseligen Halloween-Äpfel sollten auf keiner Halloween-Party fehlen. Ein Rezept, das jedes Buffet zu einem Hingucker macht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk. Backpapier

Für die Äpfel

5 Stk. Äpfel (säuerliche)

10 Stk. Schaschlikspieße (oder 5 dickere Holzspieße)
--

225 g Zucker

112 ml Himbeersirup

112 ml Wasser

1.5 EL Butter

1.5 TL Essig (klarer)

Nach Belieben Lebensmittelfarbe (rot)

Für die Spinnweben

Nach Belieben Marshmallows

Zubereitung

1. Für die **Halloween-Äpfel** den Zucker, den Himbeersirup, das Wasser, die Butter, den Essig und nach Belieben etwas Lebensmittelfarbe (am besten Gelfarben oder Pulver) in einen Topf geben.

2. Dann die Äpfel waschen, die Stiele entfernen und mit einem Geschirrtuch trocken reiben.
3. Nun die Äpfel mit jeweils 2 Schaschlikspießen aufspießen. Anmerkung: Bei dickeren Holzspießen reicht auch ein Spieß, wichtig ist, dass die Äpfel stabil befestigt sind. Zum Ablegen der Äpfel ein Brett oder einen Teller mit Backpapier bereithalten.
4. Jetzt den Topf auf die Herdplatte stellen, ein Zuckerthermometer platzieren und die Masse unter Rühren zum Köcheln bringen. Anmerkung: Beim Umgang mit heißem Zucker /Zuckersirup bitte stets vorsichtig sein, denn es besteht akute Verbrennungsgefahr! Bitte Spritzer vermeiden und niemals mit den Fingern in den Topf greifen!
5. Nun die Masse unter Rühren auf eine Temperatur von 145 °C bringen. Sollte die Farbe ins eher bräunliche umschlagen, kann man nun noch etwas rote Lebensmittelfarbe hinzufügen.
6. Danach den Topf sofort von der Herdplatte nehmen. Jetzt heißt es zügig arbeiten, denn der Zucker kühlt relativ schnell wieder ab. Also den Topf am besten leicht schräg halten, einen Apfel vorsichtig eintauchen und so lange drehen, bis der Apfel komplett mit dem Sirup bedeckt ist. Wer einen Esslöffel zum Übergießen zur Hilfe nimmt, sollte darauf achten, dass der Löffel komplett aus Metall ist, damit dieser nicht schmilzt.
7. Dann den Apfel abtropfen lassen und auf dem Backpapier ablegen. Sollte der Zuckersirup schon zu zähflüssig geworden sein, kann man den Topf noch mal kurz auf die heiße Herdplatte stellen. Die Äpfel sollten nun bis zur Weiterverarbeitung komplett trocknen.
8. Für die Spinnweben ein paar Marshmallows in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Diese nun in die Mikrowelle stellen und bei ca. 800 Watt so lange erhitzen, bis sich die Marshmallows in der Schüssel aufblähen. Dann einmal umrühren und nochmals erhitzen, bis die Marshmallows gleichmäßig geschmolzen sind.
9. Dann die Schüssel aus der Mikrowelle nehmen und sofort Fäden ziehen. Das kann man mit zwei Holzstäbchen machen oder mit den Händen, nur dann sollten die Marshmallows nicht mehr ganz so heiß sein. Die Fäden dann nach Belieben um die Äpfel legen. Zum Servieren

am besten etwas Zucker auf kleine Teller (zum Beispiel Untertassen) streuen und die Äpfel darauf platzieren.

Tipp

Die Zuckerglasur von den Halloween-Äpfeln kann man auch mit schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben, dann schauen sie noch schauriger aus.