



Overige

Karamelappels voor kerst

Voor 6 personen.

Ingrediënten

6 appels (kleine)
500 gram suiker
4 eetlepels water

Voor de afwerking

60 gram zoute krakelingen (kleine, verbrokkeld)
50 gram amandelen (fijngenhakt)
1 eetlepel sesamzaad (witte)

Bereidingswijze

Was de appels goed en wrijf ze droog. Verwijder de steeltjes en steek er in de plaats houten stokjes in. Bekleed een bord of plaat met bakpapier om straks de appels op te laten drogen.

Doe de suiker met het water in een pannetje met dikke bodem. Breng op middelhoog vuur aan de kook. Laat in ongeveer 15 minuten inkoken tot karamel, zonder te roeren. De kleur van het mengsel moet licht goudbruin zijn. Wacht niet te lang en laat de karamel niet te donker worden, want dan krijg hij een bittere smaak. Zet het vuur uit.

Wentel de appels in de karamelsaus. Doe dit zo snel als je kunt, want de karamel wordt heel snel hard!

Dip het onderste deel van de appel meteen in de verbrokkelde zoute krakelingen of in het mengsel van amandel en sesam. Plaats de appels op het bakpapier en laat ze afkoelen.

Tip:

In plaats van karamel kan je ook botertoffees/fudge gebruiken.

Keukenbenodigdheden

Satéstokjes

