



DESSERT

# Kanderade äpplen

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner:

På 1800-talet var det här godis. Det är det fortfarande.

Vilken vacker bild!





## INGREDIENSER

10 st små röda äpplen  
10 st grillpinnar  
kokosflingor (eller hackad sötmandel) till garnering

### Lag

6 dl strösocker  
2.5 dl vatten  
0.5 tsk ättikspirit (12 %)

## GÖR SÅ HÄR

- 1 Stick en grillpinne i varje äpple där skaftet suttit.
- 2 Blanda ingredienserna till lagen i en kastrull och hetta upp den till 160 grader och ljusbrun färg ? eller doppa en grillpinne i lagen och därefter i kallt vatten. Om lagen stelnar direkt och blir hård är den klar. Sänk värmen.
- 3 Häll kokosflingor på ett fat. Doppa ett äpple i taget i den simmiga lagen och rulla det sedan snabbt i kokosflingorna. Lägg äpplena på en bricka eller plåt med bakplåtspapper vartefter de blir klara.
- 4 Låt kastrullen stå på svag värme hela tiden så att sockerlagen inte stelnar innan alla äpplen har doppats.