

Leckereien vom Weihnachtsmarkt

Gebrannte Mandeln

200 g Mandeln	ganz mit Schale
200 g Zucker	mit
125 ml Wasser	zu Sirup kochen, Mandeln und
TL Zimt	zugeben und unter rühren rösten bis der Zucker gelb wird:
1 EL Rosenwasser	zugeben und solange unter rühren weiter kochen bis der Zuckersirup an den Mandeln kleben bleibt und karamlisiert. Die Masse auf Backpapier geben und mit 2 Gabeln auseinander ziehen.
	Vorsicht, die Masse ist sehr heiß!

Liebesäpfel

6 Äpfel	sehr gut schmeckt Cox Orange, waschen, trocknen, Stiel entfernen, auf dicke Holzstäbe spießen.
550 g Zucker	mit
70 ml Wasser	
1 TL rote Speisefarbe	
1 TL Essig	in einem Edelstahltopf mit dickem Boden aufkochen, es soll sprudelnd kochen. Die Temperatur soll etwa 155 °C betragen. Den Topf vom Herd ziehen und die Äpfel nacheinander eintauchen, drehen und wenden bis sie mit Sirup bedeckt sind, auf eine dick mit Zucker bestreute Platte absetzen und auskühlen lassen. Vorsicht, die Äpfel sind sehr heiß!

