

Ušecerene jabuke



Sastojci

Potrebno je:

- Ovi crveni, vockasti i vrlo lepljivi slatkiši za praznike se mogu naci na svakoj pijaci u Austriji. Izmislio ih je Wiliam W.Kolb u Americi pocetkom 20. veka, a ušecerene jabuke poznate su širom sveta, od Amerike i Evrope pa sve do Kine.

Potrebno je:

- 8 jabuka, nakisele (kao što su Boskoop ili Granny Smith)
- 600 g šecera
- 170 g kukuruznog sirupa
- 1 kašika sveže isceenog soka od limuna
- 250 ml vode
- prstohvat cimeta (po želji)
- nekoliko kapi jestive crvene boje

Priprema

Skinite peteljke sa opranih jabuka. Stavite drveni štapic sa jedne strane u svaku jabuku.

Zagrejte vodu, dodajte kukurzni sirup, sok od limuna i šecer u tiganj, dok se šecer potpuno ne rastopi. Neka kljuca dok sirup ne dostigne temperaturu od 150 C. Pomešajte sa cimetom (ako želite) i jestivom bojom.

Umocite cele jabuke u sirup, svaku pojedinačno i okrecite u sirupu. Ako se sirpu brzo steže, ponovo zagrejte.

Skinite jabuke i stavite ih na dobro podmazani papir za pecenje da se ohlade.

Pre nego što se ohlade, jabuke se takoe mogu uvaljati u orahe, kokos, ili obojeni šecer.