

nr. 8

Nå til dags er "karamelliserede æbler" noget vi får som del af en dessert eller som det sødsyrlige tilbehør - altid skåret i stykker på en eller anden måde. For i tiden var karamelliserede æbler hele æbler dyppet i smeltet sukker. Slik med andre ord! Når først æblerne var afkølet og helt hårde kunne det tage en evighed at spise dem - helst mens ilden knitrede eller frosten bed i kinderne.

Karamelliserede æbler

Udstyr: træpinde

6 små æbler
300 g lys rørsukker

Sæt 6 små, syrlige spiseæbler (pioner f.eks.) på træpinde.

Smelt rørsukkeret i en dyb pande, skru op for varmen og lad sukkeret karamellisere. Tag panden af varmen og sæt den i en balje med koldt vand. Dyp æblerne i karamellen mens den endnu er flydende, og drej godt rundt, så hele overfladen dækkes.

Afkøl æblerne, inden de spises.

