

PINK LADY LIEBESÄPFEL

ZUTATEN FÜR 3–4 PERSONEN GRUNDLAGE

- 3–4 Pink Lady aus der Schweiz
- Holzstäbchen (wie bei Lutschern)
- Backpapier

FÜR DIE KAREMELL-VARIANTE:

- 200 g Zucker
- 80 g leicht gesalzene Butter
- 10 cl Vollmilch-Sahne
- 50 rosa Pralinenstückchen
- Fleur de Sel

FÜR DIE VARIANTE MIT WEISSER SCHOKOLADE & PISTAZIEN:

- 200 g hochwertige weiße Schokolade
- 60 g ungesalzene, gehackte Pistazien
- Abgeriebene Schale von 1 Limette

FÜR DIE CHOCOCO-VARIANTE:

- 200 g hochwertige dunkle Schokolade
- 60 g geröstete Kokosraspeln
- 30 g schwarzer Sesam

Barbara Demont



ZUM GLÜCK
GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 30 MIN.

1. Die Spalten vorbereiten

1. Waschen und trocknen Sie Ihre Äpfel sorgfältig ab. Das ist wichtig, denn das Karamell haftet besser auf einer gut getrockneten Oberfläche.
2. Schneiden Sie sie je nach Größe in 6 bis 8 Spalten und entfernen Sie das Kerngehäuse. Stecken Sie einen Stiel in den fleischigen Teil jedes Spaltes.

Tipp: Lassen Sie die Spalten vor dem Eintauchen eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen. Durch den Temperaturunterschied kristallisiert das Karamell schneller.

Fortsetzung auf der nächsten Seite.

2. Karamell mit gesalzener Butter und Fleur de Sel

1. Den Zucker in einem Topf mit dickem Boden ohne Zugabe von Flüssigkeit schmelzen, bis ein bernsteinfarbenes Karamell entsteht.
2. Fügen Sie die in Stücke geschnittene Butter vom Herd genommen hinzu, verrühren Sie alles kräftig und gießen Sie dann die heiße Sahne in einem dünnen Strahl unter. Lassen Sie die Masse 5 Minuten abkühlen.
3. Tauchen Sie jedes Stück hinein, lassen Sie die überschüssige Masse abtropfen und legen Sie es auf Backpapier.
4. Bestreuen Sie es sofort mit Fleur de Sel und Pralinenstückchen.

3. Weiße Schokolade, Pistazien & Limette

1. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Die gehackten Pistazien mit der Limettenschale vermischen.
3. Tauchen Sie die Spalten in die geschmolzene Schokolade, lassen Sie sie abtropfen und wälzen Sie sie anschließend in der Pistazien-Limetten-Mischung. Diese Variante schmeckt auch hervorragend mit dunkler Schokolade, falls Sie es lieber etwas weniger süß mögen.

4. ChoCoco

1. Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad.
2. Streuen Sie die Kokosraspeln auf Ihre Arbeitsfläche oder auf einen flachen Teller.
3. Tauchen Sie die Spalten in die geschmolzene Schokolade, lassen Sie die überschüssige Schokolade abtropfen und wälzen Sie sie anschließend in den Kokosraspeln.

Zur Präsentation

Richten Sie die drei Varianten nebeneinander auf einem Brett, einer Platte oder einem Teller an. Der optische Effekt ist sofort sichtbar: Die drei Texturen und Farben ergänzen sich perfekt. Ideal für einen Geburtstagsimbiss, einen Brunch oder einfach eine schöne Frühlings-Tischdekoration.