Kandierter Apfel

Elma Şekerlemesi

4 kleine Äpfel
1 Glas Zucker
1 Glas Wasser
½ Zitronensaft
2 EL Zucker

Hier ist es von Vorteil neu gereifte Äpfel zu verwenden. Die Äpfel waschen, säubern und schälen aber den Stiel dranlassen.
An die Stiele zwei handspannweite Schnüre (ca. 40 cm) binden und auf diese Weise im Topf kochen.
Die Äpfel nach dem Kochen an den Schnüren aufhängen und 1 ½ Stunden zum Trocknen aufhängen.
Währenddessen den Sirup zubereiten. Hierzu ein Glas Zucker und ein Glas Wasser (besser ist es das Kochwasser zu benutzen) in einem Topf kochen bis es an Konsistenz zunimmt. 5 Minuten bevor der Herd ausgeschaltet wird den Saft einer halben Zitrone hinzugeben und weitere fünf Minuten kochen und anschliessend vom Herd nehmen.
Wenn der Sirup lauwarm geworden ist, dann die Äpfel in den Sirup hineinlegen und 10 Minuten im Sirupbad stehen lassen. Nach dieser Zeit die Äpfel nochmals aufhängen und 1 ½ Stunden lufttrocknen.
Am Schluss die Äpfel in Zucker umwälzen bis die ganze Oberfläche mit Zucker bedeckt ist. Nochmals 10 Minuten aufhängen.
Danach die Äpfel abbinden und die Schnüre abschneiden und in Alufolie einwickeln. Trocken aufbewahren und nach Wunsch kann es jederzeit serviert werden.

Tipp: Kandierte Äpfel wurde bei den Osmanen sehr oft serviert, jedoch ist es heute in Vergesenheit geraten.