



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Lutscher

Saplı Şeker



1 Glas Zucker
½ Glas Wasser
3 EL Sauerkirschmarmeladensaft
1 TL Zitronensaft
Mandelöl

- # In einen kleinen Topf Zucker und Wasser geben und den Herd auf mittlere Stufe stellen.
- # Ab und an umrühren und zum wenn es anfängt zu köcheln, dann Marmeladenflüssigkeit hinzugeben.
- # Den Zucker bei niedriger Stufe weiter köcheln lassen und sobald es an Konsistenz gewinnt Zitronensaft hinzugeben.
- # Mit dem Löffel umrühren und sobald das Umrühren schwerer wird, dann in eine Porzelschale ein paar Tropfen hineintropfen. Wenn es wie eine Kugel bleibt und nicht verfließt, dann ist die richtige Konsistenz erreicht.
- # Ausserdem kann man es auch überprüfen in dem man mit einem Holzlöffel in die eingetropften Zuckerkügelchen presst und beim wegziehen sich Fäden bilden.
- # Die Eisform mit einem geruchlosen Mandelöl einölen und diese heisse Mischung in die Eisform eingiessen.
- # Nach einer Weile sind die Zuckerstückchen leicht ausgehärtet und nun können die Stäbe in die Mitte der Eisformen eingedrückt werden.
- # Wenn die Kandis in Zimmertemperatur ausgehärtet sind können sie aus der Form genommen und serviert werden.

Tipp: Es kann die Marmelade jeder roten Frucht verwendet werden.