



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

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: Kandierter Apfel wurde bei den Osmanen sehr oft serviert, jedoch ist es heute in Vergessenheit geraten.