

Gekarameliseerde appels recept

 ± 1 uur

 8 personen



Met dit recept kun je heerlijke gekarameliseerde appels maken. Nadat de karamel hard is geworden is de appel eigenlijk een soort lolly geworden. Je likt namelijk de karamel eraf tot je bij de appel bent en daarna kun je genieten van de appel. Zo'n appel lolly is super leuk om uit te delen als traktatie tijdens een verjaardag of een ander feestje. Het is namelijk dé ultieme traktatie voor iedere zoetekauw en de appels zien er ook nog eens heel erg leuk uit. Lees snel verder voor ons gekarameliseerde appels recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 600 gram kristalsuiker;
- 60 milliliter glucosestroop;
- 8 lollystokjes;
- Suikerthermometer;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 8 middelgrote appels, wij gebruikten Granny Smith;
- 80 milliliter water;
- 1 theelepel azijn;
- Steelpannetje.

Recept

1. Zet een steelpan met voldoende water op het vuur en breng het water aan de kook.
2. Haal de pan van het vuur af, zodra het water kookt.





- Tip!** Wil je er een kleurstof aan toevoegen? Roer de kleurstof dan nu snel door het mengsel heen.

Heb jij zelf met dit recept gekarameliseerde appels gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de lekkernijen zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de appels te delen in jouw Instagram Stories. Als je



ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw creatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × BrandNewCake Glucosestroop 375g (Art.nr.: BNC01173)
- 1 × Städter Lolly/IJsstokjes plat hout 100 stuks 11cm (Art.nr.: 489547)
- 1 × BrandNewCake Suikerthermometer RVS +40 tot +200°C (Art.nr.: BNC01145)

