



# Juläpplen

8 personer

*8 st svenska äpplen  
3 dl socker  
1,5 dl koncentrerad  
äppeljuice  
1,5 dl ljus sirap  
några droppar röd  
karamellfärg*

Tvätta först äpplena. Det är viktigt att eventuellt feta ytor tvättas bort så att karamellblandningen kan fästa. Blanda socker, juice och sirap i en hög gryta. Koka kraftigt tills temperaturen uppnår 150 grader (använd termometer). Själva koktiden beräknas till ca 15-20 min. Doppa äpplena snabbt i karamellblandningen. Låt de doppade äpplena stelna på ett oljat bakplåtspapper.



Fler recept och mycket mer på [www.appelriket.se](http://www.appelriket.se)