

Öpfelblüete



© Betty Bossi Verlag AG - www.bettybossi.ch

Dieses Rezept durften wir den Betty Bossi Rezeptkarten entnehmen. Diese Karten sind erhältlich bei Betty Bossi, Die Ideenküche, 6009 Luzern oder unter www.bettybossi.ch

Betty Bossi
Kinderküche

34

Mit diesen leckeren Süßigkeiten kannst du deiner Familie oder deinen Freunden eine freudige Überraschung machen.

500 g Äpfel, geschält, geviertelt, entkernt, in 2 cm grosse Stücke geschnitten
3 Esslöffel Wasser

1. Äpfel mit Wasser in einer Pfanne unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln, bis die Äpfel weich sind. Apfelstücke ohne Flüssigkeit in einen Messbecher geben.



300 g Zucker
1/2 Zitrone, nur Saft

2. Zucker und Zitronensaft darunter mischen, mit dem Mixstab fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben.

3. Fruchtpüree unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten zu einem dicken Brei einkochen.



4. Fruchtbrei auf einem Backpapier rechteckig ca. 1 cm dick ausstreichen.

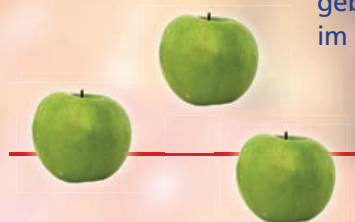
Trocknen: Mit einem zweiten Backpapier bedecken, bei Raumtemperatur ca. 24 Stunden trocknen, bis die Masse schnittfest ist.



3 Esslöffel Zucker

5. Aus der Geleemasse verschiedene Formen ausstechen.

6. Zucker in einen flachen Teller geben. Ausgestochene Formen im Zucker wenden.



35