



## Falkenfelder Zuckerapfel ein Rezept der Klasse 3a



- Äpfel waschen und den Stiel entfernen, trocknen
- Holzstab einstecken
- Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft herstellen, dieser sollte nicht zu flüssig oder fest sein.
- Äpfel am Stiel in den Zuckerguss bis zur Hälfte tauchen, kurz antrocknen lassen
- Äpfel in bunten Streuseln, Schokoraspel oder gemahlenen Nüssen bis zur Hälfte wenden . Dabei den Apfel drehen, damit alle Seiten gleichmäßig bedeckt werden.
- Vor dem Verzehr gut antrocknen lassen