

Apfel - Konfekt

Kategorien: Konfekt, Pralienen

Zutaten für: 1 Rezept

8	mittl.	Aepfel; Boskop
		Geschaelt
		Und feingeschnitten
125	ml	Wasser
400	Gramm	Brauner Rohrzucker
30	Gramm	Gelatineblaetter
125	Gramm	Haselnuesse; gehackt
1	Essl.	Zitronensaft
1	Teel.	Zimt
75	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Maisstaerke

Anleitung:

Apfelstuecke mit dem Wasser weich kochen. Die gekochten Aepfel durch 1 Sieb streichen und den braunen Rohrzucker hinzufuegen. Die Mischung unter haeufigem Ruehren bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten kochen, bis sie eindickt. Die in kaltem Wasser eingelegte Gelatine gut ausdruecken und unter das Heisse Apfelpueree ruehren (Topf vorher vom Feuer nehmen). Die Masse Im Kuehlschrank etwas fester werden lassen. Dann die Haselnuesse mit Zimt und Zitronensaft vermischen und unter die Apfelmischung heben. Alles in eine viereckige Form geben und etwa 1 cm hoch ausstreichen. Im Kuehlschrank ganz abkuehlen lassen. Dann in Quadrate von etwa 2 cm Seitenlaenge schneiden. Den Puderzucker und die Maisstaerke sieben und vermischen: die Apfelquadrate darin waelzen.