



Karamelliserte epler (Caramel Apples)

Ingredienser

8 røde epler

Karamellsaus:

2,5 dl kremfløte

2 dl lys sirup

120 g smør

2,5 dl brunt sukker (demerara)

1 ts vaniljeessens



Fremgangsmåte

Vask eplene. Stikk en pinne godt inn i hvert eple (se tips).

Til karamellsausen har alle ingredienser i en tykkbunnet kjele. La dette stå og småkoke under stadig omrøring til du får en blank, brun og tyktflytende karamellsaus.

Dypp eplene godt ned i sausen og snurr rundt så de blir helt dekket. Sett eplene på dessertskåler. Pynt eventuelt pinnen med et pyntebånd og server karamelleplene nylagede!

Tips

Pinner fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker (spør etter trepinner eller grillpinner) eller se etter lollipop-pinner i butikker som selger kakepynteutstyr.

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karamelliserte-epler-caramel-apples>