

OBST IM KARAMEL

Hana Nguyen, 1B

WAS BRAUCHEN WIR:

- 2 Napfen (Schüssel) Zucker
- Wasser
- Obst
- die Pfanne
- Speilen
- Backpapier

Empfehlung:

Melone im Karamel schmeckt nicht gut.

DAS VORGEHEN:

1. Schneiden oder schälen Sie Obst nicht zu klein, aber auch nicht zu groß.
2. Waschen Sie Obst und dann saugen Sie sie mit Papier zum Trocknen ab.
3. Obst spießen Sie auf die Speilen auf. (3 oder 4 Stück)
4. Geben sie Zucker und Wasser in die Pfanne.
5. Kochen sie Zucker und Wasser zusammen und mischen. (10-20 Minuten)
6. ...bis Zucker ist ein bisschen mehr gelb ist.
7. Obst auf den Speilen im Zucker umdrehen.
8. Dann legen Sie Obst im Karamel auf das Backpapier.
9. Stehenlassen für 10 Minuten und dann können Sie essen.

Guten Appetit!

