LZ-Rheinland

Artikel vom 16.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 17:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/paradiesisches-obst

Paradiesisches Obst



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 6 Stück):

6 mittelgroße säuerliche Äpfel oder Birnen

350 g weißer Zucker

3 EL Rote Beetesaft

1 Spritzer Zitronensaft

1 EL Wasser

125 g Zartbitterschokolade

1 EL Kokosraspeln

6 dickere Holzspieße

Zubereitung:

Äpfel oder Birnen gründlich waschen und gut abtrocknen, damit der Zuckerguss später sauber daran haftet. Jede Frucht wird dann mittig mit einem der dickeren Holzspieße aufgespießt. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und griffbereit neben den Herd stellen. Für den Sirup den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren in Saft und Wasser vollständig auflösen, dann ungestört köcheln lassen, bis er die Festkaramell-Phase bei etwa 150 °C erreicht. Wer kein Zuckerthermometer besitzt, kann testen, indem ein Tropfen Sirup in kaltes Wasser gegeben wird. Dieser sollte dort sofort hart und knackig werden. Ist die Temperatur erreicht, den Topf vom Herd nehmen. Jedes Obst wird im heißen Sirup geschwenkt, bis es rundum gleichmäßig überzogen ist, überschüssigen Sirup kurz abtropfen lassen. Die glasierten Früchte mit dem Spieß nach oben auf das vorbereitete Backblech stellen und auskühlen lassen.

Wer will ergänzt die kandierten Äpfel und Birnen noch um eine Schicht Schokolade. Diese dafür grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Das Obst mit ausgehärteter Zuckerschicht kurz mit der unteren Hälfte in die Schokolade eintauchen, abtropfen lassen und dann direkt mit Kokosraspeln bestreuen. Vor dem Servieren die Schokolade festwerden lassen.

Tipp: Beim Trocknen des Sirups auf dem Blech sammelt sich unten ein Füßchen aus Zucker. Wer das verhindern möchte, muss die Früchte in Bewegung halten, bis die Glasur fest ist.

Leonie Jaxy