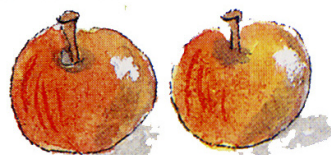


ÄPPELKLUBBA

Förr gjorde man stora, blänkande röda äppelklubbor till julen. Men de går naturligtvis bra att göra hela året. Var försiktig, sockerlag blir oerhört hett. Be gärna en vuxen om hjälp att doppa ner äpplena. Det här receptet ger två klubbor.

DU BEHÖVER



- 2 äpplen



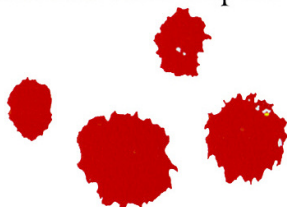
- 1 dl strösocker



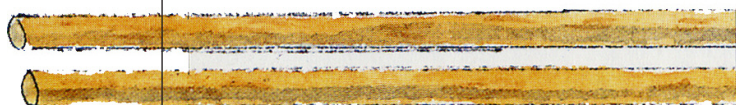
- 1/2 dl vatten



- 1/2 tesked ättikssprit



- 4 droppar röd karamellfärg



- 2 korta blompinnar

GÖR SÅ HÄR

- Smöra en tallrik som du sedan kan lägga de färdiga äpplena på för att stelna.
- Skölj äpplena, torka dem och stick in blompinnarna som skaft.
- Blanda vatten, socker, ättika och karamellfärg i en kastrull och rör om.
- Koka upp lagen och slå ner värmen till fyran.
- Koka prick fem minuter, och doppa sedan ner äpplena i lagen. Håll i blompinnarna och rulla försiktigt äpplena så de blir täckta av sockerlagen.
- Lägg äpplena på tallriken och låt dem stelna.