



# Gebackene kandierte Apfelstücke

## ● Zutaten:

3	<b>Äpfel</b>
6 Esslöffel	<b>Maisstärke</b>
6 Esslöffel	<b>Mehl</b>
2 Esslöffel	<b>Wasser</b>
2	<b>Eier</b>
Öl zum Frittieren	
2 Esslöffel	<b>Öl</b>
1 Tasse	<b>Zucker</b>
1 Esslöffel	<b>Sesamsamen</b>

Während des Gerichts:  
Eiswasser

Statt Äpfel können auch Bananen oder Ananas verwendet werden.

## ● Zubereitung:

1. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Viertel schneiden
2. Maisstärke, Mehl, Wasser und Eier miteinander vermischen
3. diesen Teig mit den Apfelstücken verrühren
4. Öl erhitzen und Apfelstücke darin für ca. 1 1/2 Minuten frittieren
5. die Apfelstücke herausnehmen
6. dann das Öl zum Kochen bringen
7. die Äpfel nochmals im Öl backen bis diese goldbraun geworden sind
8. in einer Pfanne oder Wok Öl erhitzen
9. den Zucker zugeben und verrühren bis der Zucker zu einer braunen Flüssigkeit geschmolzen ist
10. die Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Äpfel und die Sesamsamen mit der Zuckerflüssigkeit verrühren
11. die Apfelstücke herausnehmen und auf einem leicht gefetteten Teller (Teller mit Öl einreiben) noch heiß servieren
12. bevor die gebackenen Apfelstücke gegessen werden, taucht man diese kurz in Eiswasser hinein, damit sie knuspriger werden