*Gebrannte Mandeln*

Zutaten: 200g Mandeln, 200g Zucker, 100ml Wasser, 1 Packung Vanillezucker, ½ TL Zimt

Zubereitung:

In einer beschichteten Pfanne den Zucker, den Vanillezucker, den Zimt vermengen und anschließend das Wasser dazugeben und mischen. Die Mischung aufkochen und anschließend die Mandeln dazugeben, die Hitze hochdrehen und so lange weiter umrühren, bis der Zucker trocken wird. An dem Punkt muss wieder auf mittlere Hitze gestellt werden, bis der Zucker anfängt zu schmelzen und die Mandeln zu glänzen beginnen. Als letzten Schritt müssen die heißen, glänzenden Mandeln auf ein Backblech geschüttelt, mit zwei Gabeln voneinander getrennt werden, abkühlen lassen und GUTEN APPETIT!

*Zuckerwatte*

Zutaten: Zucker (je nach benötigter Menge), nach Bedarf Lebensmittelfarbe/ Lebensmittelpulver, lange Holzstäbe, eine Zuckerwattemaschine

Zubereitung:

Im Idealfall sollte eine Zuckerwattemaschine vorhanden sein, da sonst die Zuckerwatte in den meisten Fällen nicht gelingt. Die Zuckerwattemaschine ohne den Zucker erst einmal erhitzen lassen, dann wieder kurz abschalten, damit man den Zucker in die Öffnung füllen kann, ohne die ganze Küche einzusauen. 2 bis 4 Gramm reichen völlig für eine mittelgroße Zuckerwatte aus. Wenn der Zucker eingefüllt wurde, kann die Maschine wieder eingeschaltet werden und der Spaß kann beginnen! Sobald sich die ersten Fäden bilden, kann man mit einem langen Holzstab über der Zuckerwattemaschine gegen den Uhrzeigersinn in drehenden Bewegungen die Fäden aufwickeln, bis der ganze Zucker aufgebraucht ist. FERTIG!

*Schokofrüchte*

Zutaten: stabile Holzstäbe, Früchte deiner Wahl, ca. 600g (mehr oder weniger nach Bedarf) Vollmilch-, Zartbitter-, oder weiße Schokolade

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen und die Schokolade im Wasserband schmelzen lassen. Die Früchte sollten je nach Größe und Wunsch kleingeschnitten und vom Grün befreit werden, damit sie ungefähr alle gleich groß sind. Dann werden jeweils 4-5 Stücke auf einen stabilen Holzstab aufgespießt. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, können mithilfe dieser, mit einem großen Löffel, die Spieße umhüllt werden. Überschüssige Schokolade leicht abtropfen lassen und auf einem Blech abkühlen lassen. Jetzt ist es nur eine Frage der Zeit und TADA!

*Paradiesapfel*

Zutaten: 6 Äpfel, 550g Zucker, 5 EL kaltes Wasser, 1 TL rote Lebensmittelfarbe, 1 TL Zitronensaft 6 dicke Holzstäbe

Zubereitung:

Den Stiel der Äpfel entfernen, die Äpfel waschen und abtrocknen und die Holzstäbe in das Stielloch stecken. Einen Teller mit Zucker vorbereiten, auf dem die Äpfel am Ende auskühlen können. Jetzt kommen wird zum wichtigsten Teil: Zucker, Wasser, Zitronensaft und die Lebensmittelfarbe unter rühren in einem Topf aufkochen lassen und so lange weiter rühren, bis der Zucker aufgelöst ist und langsam anfängt zu karamellisieren. Sobald die Zuckermischung klar wird, muss der Topf runter von der Hitze und die Äpfel können darin komplett eingehüllt werden. Wenn sie überzogen sind mit der Zuckerlösung, können sie auf den gezuckerten Teller gestellt werden. Jetzt nur noch warten und später genießen!