



Recept "Knäckäpplen"!

Va roligt att Du tyckte om äppelklubban Du fick här på Solna naturskola!
Här kommer receptet:

OBS! Att göra knäckäpplen är något man måste göra tillsammans med en vuxen, smeten blir jättehet och det är lätt att man bränner sig.

Ca 10 st. Koka ihop 6 dl socker, 2,5 dl vatten, 1 tsk ättikspirit. Koka kraftigt ca 20 – 25 min.

Doppa sedan ett äpple i taget, stick först in en blompinne i varje äpple.

Om smeten känns tunn och rinner av äpplet direkt så bör den nog koka lite till...

Men se upp så den inte kokar för länge –då bränns smeten och måste slängas!

Vill Du rulla äpplet i cocos så gör det direkt efter att Du doppat äpplet i smeten. Låt sedan dina äpplen stelna, minst en timme. Ställ dem på bakplåtspapper.

Tips! När Du är klar så har nog sockersmeten stelnat i kastrullen, lättaste sättet att diska kastrullen ren är att fylla den med vatten som Du kokar upp på plattan. Då löser smeten upp sig och Du kan diska ur kastrullen med en diskborste.

Lycka till!