

TANGHULU



ZUTATEN

FÜR 4 KANDIERTE FRUCHTSPIESSE

- 175 g Double Fruit Drops - Lemon & Strawberry
- 100 ml Wasser
- 200 g Erdbeeren
- 200 g helle, kernlose Weintrauben
- 4 Stk. Holzspieße

ZUBEREITUNG:

- Für den Zuckersirup das Wasser zusammen mit den Bonbons in einem Topf zum Schmelzen bringen, bis die Mischung beim Umrühren Fäden zieht.
- In der Zwischenzeit das Obst gründlich waschen.
- Die Sirupmasse etwas abkühlen lassen und einige Früchte auf die Holzspieße pieksen.
- Den Sirup in ein geeignetes Glas füllen, sodass der gesamte Fruchtspieß bedeckt wird.
- Die Fruchtspieße kandieren. Diesen Vorgang ein bis zweimal wiederholen bis das Obst gleichmäßig bedeckt ist.
- Auf einem Gitter abtropfen lassen.