

Æbler med chokolade-nødder

(8 stk.)
8 træpinde
8 små, røde æbler
375 ml lys sirup
300 g smør
440 g sukker
2 tsk. kakao
1 tsk. vanilleessens
75 g hakkede valnødder

Vask og tør æblerne og sæt en pind i hver. Rør 250 g sirup, smør, sukker og kakao sammen i en gryde over middel varme, til blandingen er ensartet. Lad blandingen koge uden omrøring, til temperaturen når 140°, og hak valnødderne. Tag karamellen af varmen og rør resten af siruppen i sammen med vaniljen. Dyp æblerne i karamel og nødder, stil dem på en plade beklædt med bagepapir og lad karamellen tørre.

