



## BeO-Kochtipp

### Apfelperlen

#### Zutaten

- 7 dl Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft
- 1.2 dl Sirup (Zitrone, Pfefferminze oder Melisse)
- 5 Äpfel

#### Zubereitung

Wasser mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Sirup einige Minuten köcheln.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und kleine Kugeln ausstechen, in wenig Wasser weich kochen und im Zuckersirup erkalten lassen.

Apfelkugeln herausnehmen und auf einer Glasplatte anrichten.

Zuckersirup leicht einkochen lassen und über die Apfelkugeln giessen, gleich servieren.

Dazu schmeckt Vanilleglace.

#### Varianten

Der Zucker kann durch einige Löffel Honig ersetzt werden.

Zum Zuckersirup passt etwas Likör.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

