

Rezept

Kandierte Ananas

Ein Rezept von Kandierte Ananas, am 23.04.2024

Zutaten

1 Ananas
1,8 kg Zucker

Salz
Schüssel mit Eiswasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 800 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Ananas sorgfältig schälen, die braunen »Augen« entfernen. Ananas in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Den harten Strunk aus der Mitte der Scheiben herausschneiden oder ausstechen. Ca. 500 g Ananasscheiben abwiegen.
2. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Die Ananasscheiben darin portionsweise jeweils knapp 1 Minute blanchieren und in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen.
3. 1 kg Zucker mit 600 g Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die blanchierten Ananasscheiben in den heißen Sirup legen und zugedeckt 24 Std. ziehen lassen. Die Fruchtscheiben dabei mit einem Gitter oder Pergamentpapier abdecken, damit sie nicht an die Oberfläche steigen.
4. Am nächsten Tag die Ananasscheiben aus dem Sirup nehmen, abtropfen lassen und in einen anderen Topf geben. Den Sirup mit weiteren 100 g Zucker aufkochen und über die Ananasscheiben gießen. Wieder 24 Std. zugedeckt stehen lassen. Diesen Vorgang noch viermal wiederholen.
5. Am sechsten Tag den mit 100 g Zucker angereicherten aufgekochten Sirup über die Früchte gießen und 2 Tage stehen lassen. Diesen Vorgang am achten Tag wiederholen.
6. Am zehnten Tag den Sirup mit weiteren 100 g Zucker aufkochen, über die abgetropften Ananasscheiben gießen und das Ganze 4 Tage stehen lassen. Danach die Früchte aus dem Sirup nehmen und abtropfen lassen. Die Ananasscheiben zum Trocknen entweder offen 1 - 2 Tage liegen lassen oder im 50° (Umluft) heißen Backofen 1 - 2 Std. trocknen lassen. Zum Aufbewahren in ein gut schließendes Gefäß geben und zwischendurch kontrollieren.