

Rezept

# Kandierte Orangen mit Schokolade

Ein Rezept von Kandierte Orangen mit Schokolade, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                 |  |
|-----------------|--|
| 2 Bio-Orangen   | 600 g Zucker                           |
| 1 Vanilleschote | 100-150 g temperierte dunkle Kuvertüre |
| Backpapier      |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Orangen waschen, abtrocknen und quer halbieren. Jede Hälfte in 10 Ecken teilen.

---

2. 300 ml Wasser mit 150 g Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und dazugeben. Das Zuckerwasser aufkochen lassen. Orangenecken zufügen, mit einem kleineren Deckel beschweren, so dass die Orangen ganz bedeckt sind, und 30 Sek. kochen lassen. Beiseite stellen und 1 Tag ziehen lassen.

---

3. Am nächsten Tag die Orangenecken durch ein Sieb abgießen, dabei den Fond in einem Topf auffangen. Den Fond mit 150 g Zucker zum Kochen bringen. Die Orangenecken wieder dazugeben, wieder mit einem kleinen Deckel beschweren und 30 Sek. kochen lassen. Beiseite stellen und 1 weiteren Tag ziehen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis der Zucker aufgebraucht ist.

---

4. Nach insgesamt 4 Tagen die kandierte Orangenecken abtropfen lassen und jeweils zur Hälfte in die temperierte Kuvertüre tauchen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech trocknen lassen. In einer gut verschließbaren Dose sind sie etwa 6 Wochen haltbar.