Rezept

Kandierte Orangenschalen

Ein Rezept von Kandierte Orangenschalen, am 12.10.2024

Zutaten

- **4** unbehandelte, dickschalige, duftende Orangen, sorgfältig gewaschen
- Holzspießchen
- **550 g** Zucker
- **1 EL** Glukosesirup

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Orangen in breiten Streifen ohne das weiße Innere schälen. Schalen für 2 Tage in reichlich kaltes Wasser legen, Wasser mehrmals wechseln. Schalen in frischem Wasser bei schwacher Hitze 15-20 Min. kochen, bis sie sich leicht durchstechen lassen, erkalten und auf Küchenpapier trocknen.

2. 250 g Zucker in 500 ml Wasser unter Rühren aufkochen. Schalen darin aufkochen, zugedeckt über Nacht stehen lassen, herausheben, abtropfen lassen. In den Sud 125 g Zucker geben, aufkochen, die Schalen erneut darin aufkochen, über Nacht zugedeckt stehen lassen. Den Vorgang nochmals mit 125 g Zucker wiederholen.

3. Orangenschalen abtropfen lassen, zu Röllchen drehen, je 2 auf Holzspießchen stecken. Diese in vorbereitete Gläser legen.

4. Übrigen Zucker in der Zuckerlösung aufkochen. Vom Herd nehmen, den Glukosesirup unterrühren, alles über die Orangenröllchen gießen. Die Gläser schließen.