

Kandierte Orangenscheiben

1 kg Orangen,
ca. 4 Stück Die ganzen Orangen kurz im kochenden Wasser blanchieren, das entzieht ihnen Bitterstoffe.

Orangen mit dem Brotmesser in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden

1,9 kg Zucker ist der Gesamtbedarf für das Rezept.

1 Liter Wasser
1 kg weisser Zucker Zuerst mit Wasser und Zucker einen Sirup herstellen: 15 Minuten kochen, dann den Topf zur Seite stellen und die Orangenscheiben in den Sirup legen. Die Orangenscheiben mit einem Teller und einem Gewicht darauf beschweren, damit die Scheiben im Sirup liegen, und über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Am 2. Tag die Orangenscheiben herausnehmen und zur Seite stellen. Dem Sirup 300 g Zucker begeben, aufkochen und sofort wieder die Orangenscheiben in den Sirup legen, beschweren und über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Am 3. Tag wie oben, wieder 300 g Zucker begeben.

Am 4. Tag wie oben, wieder 300 g Zucker begeben.

Am 5. Tag die Scheiben auf einem Gitter auslegen

zum Abtropfen und Trocknenlassen (ein Blech unter das Gitter legen).

An der Luft trocknen dauert sehr lange. Deshalb besser den Backofen in Betrieb setzen: bei ca. 80 Grad das Gitter (wieder ein Blech darunter) in den Ofen schieben, die Scheiben ab und zu wenden (so entweicht auch der Dampf), ca. 45 bis 60 Minuten trocknen lassen. Sie sollen nicht mehr kleben an den Fingern.

Auskühlen lassen und in einem Glas mit Schraubdeckel im Kühlschrank aufbewahren – sie sind fast zu schön, um sie zu brauchen!

Trotzdem einige Ideen: fein hacken und einen Winter-salat rundherum verzieren, oder als Orangeat verwenden – oder in kleine Stücke geschnitten zum Espresso reichen. Natürlich könnte man sie auch noch mit Schokolade überziehen...

Verwendung des Sirups: vom Gewicht her als Zucker rechnen und für die nächste Orangenmarmelade verwenden – oder für eine andere Marmelade, der ein bisschen Orangenduft gut tut. Oder Sie kreieren einen Drink damit!

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

