

Zitronat und Orangeat selbst kandieren



Wer im Wintergarten eigene Zitronen- und Orangenbäumchen hat, die ganze Frucht verwenden. Das Fruchtfleisch für Saft, zum Frischverzehr oder für Kuchen und Süßspeisen und die Bio-Schale zum kandieren.

Im Weihnachtsgebäck schmecken solch selbst kandierte Schalen noch besser.

Zutaten:	Zubereitung:
Zitrusfrüchte frisch von Strauch	vierteln und das Fruchtfleisch entfernen. Das geht am Besten, wenn man mit den Fingern vorsichtig zwischen Schale und Frucht fährt und die viertelte Frucht so löst. Anschließend müssen noch die anhaftenden Fasern, welche an der weißen Innenseite der Schale haften sauber entfernt werden, weil sie bitter sind. Die Schalen in 1 cm breite Streifen schneiden.

Salzwasser	zum kochen bringen und die Schalen 10 Minuten darin blanchieren. Dies entfernt die letzten Bitterstoffe. Die gut Abgetropften Schalen abwiegen.
genausoviel Zucker wie Schalengewicht	auffüllen. Die Mischung in einem Topf geben. Anschließend mit Wasser auffüllen, bis die Schalen knapp bedeckt sind. Anschließend bei sehr kleiner Hitze 1 Stunde schwach köcheln lassen. Auf einem Kuchengitter werden die fertig kandierten Zitronenschnitze zum Trocknen ausgelegt. Achtung unbedingt etwas unter das Kuchengitter legen, da ansonsten alles vom Zuckersirup verklebt ist. Das Trocknen kann bei Zimmertemperatur einige Tage dauern. Die Zitronenschalen beim Trocknen regelmäßig wenden. Anschließend werden die getrockneten Schnitze in Würfel geschnitten und mit
Puderzucker	bestäubt in einem Schraubglas aufbewahrt.

Tipp: Der aromatische Sirup kann ebenfalls zum Kuchenbacken anstelle von Zucker verwendet werden. Er schmeckt aber auch als Glasur über einem Zitronenkuchen.

Interessant kann es werden auch mal Kumquat-Schalen, Grapefruit-Schalen oder die Schalen anderer Zitrusfrüchte zu kandieren.