

Kandierte Orangen

Zutaten

Zutaten für 5 Portionen

- 10 Orangen, unbehandelt
- 3 kg Zucker
- 5 Vanilleschoten
- 3 dl Grand Marnier
- Kuvertüre, zartbitter

Zubereitung

Erster Tag: Die Orangen waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. 1.5 l Wasser mit 750 g Zucker und dem Mark einer Vanilleschote aufkochen. Die Orangenscheiben hinzufügen 30 Sekunden köcheln lassen, vom Herd ziehen und mit einem kleinen Deckel beschweren. Einen Tag ziehen lassen.

Zweiter Tag: Am nächsten Tag die Orangen abseihen, den Sud dabei auffangen und mit 750 g Zucker aufkochen. Die Orangenscheiben wieder hinzufügen und 30 Sekunden köcheln lassen. Beiseitestellen und für einen weiteren Tag stehen lassen.

Dritter und vierter Tag: Den ganzen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der gesamte Zucker aufgebraucht ist. Am vierten Tag nach dem Köcheln 1 dl Grand Marnier beifügen

Fünfter Tag: Den Sud noch einmal ohne weitere Zuckerbeigabe aufkochen und die Orangenscheiben 30 Sekunden köcheln lassen. Die Früchte herausnehmen und auf einem Kuchengitter trocknen oder auf einem Blech mit Backfolie trocknen lassen, bis sie nicht mehr kleben. Ab und zu wenden.

Man kann sie vor dem Trocknen noch in Hälften oder Viertel schneiden. Das Trocknen dauert ein paar Tage. Die kandierte Früchte nach Belieben in Zartbitterkuvertüre tauchen.

Den Sirup weiterverwerten: Auf die Hälfte einkochen, 2 dl Grand Marnier beifügen. In Flaschen abfüllen. Diesen Likör mit Weisswein (Kir d'Orange) oder mit Prosecco (Kir Royale d'Orange) servieren.



[Zum Blogbeitrag](#)