

Kandieren von Früchten und Ingwer

Kategorien: Info, Kuchen, Grundrezept, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Kandieren ist ein Prozess des allmählichen Austauschs der Zellflüssigkeit, die in Früchten oder Pflanzenteilen (z.B. Ingwerrhizomen) vorhanden ist, durch eine speziell zubereitete Zuckerlösung. Dieser Austausch findet stufenweise auf dem Wege des Konzentrationsausgleichs (Osmose) statt und wird so lange fortgesetzt, bis ein Zuckeranteil (natürlich und zugesetzt) von 70-75% erreicht ist. 75% Fruchtzucker-, Traubenzucker- und Saccharoseanteil bewirken eine quasi unbegrenzte Haltbarkeit der Erzeugnisse.

Am 1. Tag: Zuckerlösung bis 14 °Bé kochen, die Zuckerlösung handwarm über den Ingwer gießen.

Am 2. Tag: Zuckerlösung bis 18 °Bé kochen, die Zuckerlösung kalt über den Ingwer gießen.

Am 3. Tag: Zuckerlösung bis 22 ° Bé kochen. Kalt über den Ingwer gießen.

Am 4. Tag: Zuckerlösung bis 26 ° Bé kochen, der Zuckerlösung wurde vorher 20-25 % Glykose vom bisherigen Zuckeranteil zugesetzt.

Am 5. Tag: Zuckerlösung bis 30 ° Bé kochen, kalt über den Ingwer gießen.

Am 6. Tag: Zuckerlösung bis 34 ° Bé kochen. Den Ingwer in die heiße Lösung geben und kurz aufkochen.

Eine Methode für die sofortige Verwendung:

Kandierter Ingwer:

Eine Ingwerknolle schälen und in kleine Würfel schneiden. 1/4 l Wasser und den Zucker (150 g) aufkochen lassen und den Ingwer in der Mischung langsam bei geringer Hitze kandieren lassen, bis sich Zuckerkrystalle bilden.