

## Kandierte - Citrus Schale - Candied Citrus Peel

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 32 Portion(en)

6		Zitronen oder
3		Orangen oder
2		Grapefruit
2	Tassen	Zucker
3	Essl.	Light corn syrup *
3	Tassen	Wasser

### Anleitung:

Die Frucht in grossen Streifen schälen, incl. der weissen Haut. Nur wenn diese zu dick ist, etwas trimmen. In einem Topf mit kaltem Wasser bedecken und 30 min simmern. Abtropfen lassen, wieder mit kaltem Wasser bedecken und noch 10 min. simmern. Abtropfen lassen und in 6 mm breite und 5 cm lange Streifen schneiden. 1 cup Zucker mit dem Corn Syrup und dem Wasser mischen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit einem Pinsel, der in kaltes Wasser getaucht wurde, die Innenseite des Topfes abwischen, um eine Kristallbildung des Zuckers zu vermeiden. Die Citrus Schale zugeben und vorsichtig bei kleiner Hitze kochen, bis der meiste Sirup absorbiert ist. Von der Hitze nehmen, zudecken und Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen kurz aufkochen, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Auf mehreren Lagen Papier den restlichen Zucker ausstreuen, Die Schalen darin wenden, bis sie überall von Zucker überzogen sind. Trocknen lassen. Halten sich in luftdichtem Behälter mehrere Monate. Wenn sie zu trocken werden, eine Zitronenhälfte 1 oder zwei Tage dazulegen.

Grossartig als Knabberei nach einem guten Essen, statt Pralinen.\*  
Kann durch Laeuterzucker ersetzt werden.