

Orangen - Honig - Krokant, Aranciata Nuorese

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Unbehandelte Orangenschale
200	Gramm	Gestiftelte Mandeln
400	Gramm	Honig
100	Gramm	Zucker

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Die Orangenschale sorgfältig von der hellen inneren Haut säubern. In feine Streifen schneiden und in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Abgiessen und den Vorgang zweimal wiederholen. Orangenschale abgiessen und mit einem Küchentuch trockenreiben oder ausbreiten und an der Luft vier bis fünf Stunden trocknen lassen. Die Mandelstifte in einer Pfanne goldgelb rösten. Den Honig in einem schweren Topf anwärmen und verflüssigen. Die Orangenschalen einrühren und auf leiser Flamme 20 Minuten köcheln lassen. Die Mandeln und den Zucker hinzufügen und fünf Minuten weiterkochen. Diese Masse auf eine Servierplatte giessen und mit einem Messer glattstreichen. Erkalten lassen und in mundgerechte Häppchen zerteilen.