
Kandierte Orangenschalen mit Schoko

von Lila Kuchen | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von Lila Kuchen - Fudii.online

Vorbereitung: 10 Min. | **Koch-/Backzeit:** 15 Min. | **Ruhezeit:** 60 Min. | **Gesamt:** 85 Min.

Zutaten:

3 Orangen, unbehandelt
150 ml Wasser
75 g Zucker
100 g Zartbitter- oder
Vollmilchschokolade
0.5 TL Ceylon Zimt

Ausserdem:

Wasser zum Auskochen der
Schalen

Zubereitung:

Orangen heiß abwaschen und trocken tupfen. Fruchtfleisch essen und die Schale in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Orangenschalen mit Wasser bedeckt in einem Topf für etwa 5 - 7 Minuten aufkochen lassen, abseihen und nochmals ein bis zweimal wiederholen. Dadurch verliert die Schale den Großteil ihrer Bitterstoffe.

Danach die Orangenstreifen mit dem Wasser, Zucker und Zimt bei kleiner bis mittlere Hitze so lange köcheln lassen bis das Wasser vollständig verdunstet ist.

Anschließend im Backofen bei 100°C Ober-/Unterhitze für etwa 1 Stunde trocknen lassen.

Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Die **kandierten Orangenstreifen** müssen jetzt nur noch in der geschmolzenen Schoko gewälzt und auf einem Küchengitter oder Backpapier getrocknet werden.