Kandierte Orangen

Die kandierten Orangen sind eine köstliche Geschenkidee zur Weihnachtszeit. Das Rezept ist etwas zeitaufwändiger aber die Mühe lohnt sich bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 96,0 h

Gesamtzeit: 96,6 h

Zutaten

2 Stk.	Bio Orangen (unbehandelt)
600 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
300 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für die **kandierten Orangen** die Früchte waschen, abtrocknen, halbieren und in Würfel schneiden.

2. Das Wasser mit 150 g Zucker in einen Kochtopf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Vanillemark herausschaben und hinzugeben. Aufkochen und die Orangenstücke hinzufügen. Den Topf mit einem kleineren Deckel beschweren, dass die Orangen bedeckt sind. Kurz etwa 30 Sekunden kochen lassen, von der Kochplatte nehmen und 1 Tag ziehen lassen.

3. Am kommenden Tag die Orangen abseihen und den Sud auffangen. Den Sud mit weitere 150 g Zucker aufkochen, die Orangen wieder hinzugeben, mit Deckel beschweren und kurz 30 Sekunden kochen. Zur Seite stellen und wieder einen Tag ruhen lassen.

4. Diesen Vorgang noch zweimal wieder bis der Zucker aufgebraucht ist.

5. Danach die Orangen nochmals abseihen, ohne weitere Zucker Zugabe aufkochen und die Orangen nochmals für 30 Sekunden köcheln lassen. Die kandierten Orangenwürfel herausnehmen, abtropfen lassen und auf einem Backpapier trocknen.

6. In eine gut verschließbares Glas oder Dose füllen.

Tipp

Die kandierten Orangen sind gut verschlossen etwa 6 Wochen haltbar. Den übrig gebliebenen Sirup in eine Flasche füllen und zum süßen beim Backen oder für Dessert verwenden.