Kandierter Ingwer zum Selbermachen

Das Rezept für kandierten Ingwer zum Selbermachen ist so einfach, da lohnt es sich überhaupt nicht mehr, die Leckereien im Geschäft zu kaufen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

350 g	Ingwer
400 g	Zucker (braunen)

Zubereitung

1. Wer den kandierten Ingwer selber machen möchte, den Ingwer zuerst schälen und dann in Scheiben schneiden. In einen Topf geben und mit reichlich Wasser auffüllen. Erhitzen und bei halb geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde kochen lassen.

2. Ingwer abseihen und wieder in den Topf geben. Die selbe Menge braunen Zucker hinzufügen und mit ein bisschen Wasser unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten einkochen, bis der Ingwer beginnt zu kristallisieren.

3. Ein Backblech mit braunem Zucker bestreuen und den Ingwer aus dem Topf auf das Blech geben. Großzügig rundherum in Zucker wälzen und in ein steriles Gefäß füllen. Fest verschließen und bis zum Verzehr an einem trockenen Ort lagern.

Tipp

Übrigens eignet sich kandierter Ingwer nicht nur prima zum Selbermachen, sondern hilft auch sehr

gut gegen Morgen- oder Reiseübelkeit.