# Kastanien richtig kandieren

Kastanien sind der Inbegriff für winterlichen Knabberspaß. Mit einem Rezept, wie man Kastanien richtig kandieren kann, kann man die Leckerei auch jederzeit zuhause genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 24,0 h

**Gesamtzeit:** 24,8 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Kastanien |
| 500 g | Zucker |
| 120 ml | Wasser |

## Zubereitung

1. Um Kastanien richtig zu kandieren, die Kastanien zuerst vorsichtig einschneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kastanien darin 10 Minuten kochen lassen. Aus dem Wasser nehmen und schälen (dabei auch die braune Haut entfernen).

2. Wasser mit Zucker erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Dann die Vanille-Essenz und die Kastanien dazugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen. Die Kastanien mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Für 24 Stunden ruhen lassen.

3. Den Zuckersirup erneut aufkochen lassen und die Kastanien hineingeben. So lange sieden

lassen, bis sich um sie eine dicke Sirupschicht gebildet hat. Dann abgießen, abtropfen und trocknen lassen. Erst dann servieren.

## Tipp

Nachdem die Kastanien richtig kandiert wurden, sollten sie zur Aufbewahrung einzeln in Alufolie verpackt oder in Pralinenförmchen aus Papier gesetzt werden.