

Kandierte Orangen mit Schokolade

Das Kandieren, also das Einlegen in Zuckersirup, nimmt etwas Zeit in Anspruch, aber der Aufwand lohnt sich.

Orangen waschen, abtrocknen und quer halbieren. Jede Hälfte in 10 Ecken teilen.

300 ml Wasser mit 150 g Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und dazugeben. Das Zuckerwasser aufkochen lassen. Orangenecken zufügen, mit einem kleineren Deckel beschweren, so dass die Orangen ganz bedeckt sind, und 30 Sek. kochen lassen. Beiseite stellen und 1 Tag ziehen lassen.

Ich habe noch eine Zimtstange, 3-5 Nelken und einen Anisstern dazugegeben.

Am nächsten Tag die Orangenecken durch ein Sieb abgießen, dabei den Fond in einem Topf auffangen. Den Fond mit 150 g Zucker zum Kochen bringen. Die Orangenecken wieder dazugeben, wieder mit einem kleinen Deckel beschweren und 30 Sek. kochen lassen. Beiseite stellen und 1 weiteren Tag ziehen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis der Zucker aufgebraucht ist.

Nach insgesamt 4 Tagen die kandierte Orangenecken abtropfen lassen und jeweils zur Hälfte in die temperierte Kuvertüre tauchen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech trocknen lassen. In einer gut verschließbaren Dose sind sie etwa 6 Wochen haltbar.

Vor dem Überziehen mit Schokolade habe ich die Orangenecken noch ca. 1 Stunde im Backofen bei niedrigster Einstellung und Umluft getrocknet. Dann haftet die Schokolade besser.

Zutaten

2 Bio-Orangen

600 g Zucker

1 Vanilleschote

100-150 g temperierte dunkle Kuvertüre

1 Zimtstange

3-5 Nelken

1 Anisstern