



## New Wave Cooking

# Kandierte Orangenschale

(funktioniert auch mit jeglichen anderen Zitruschalen)

### Zutaten

Bio Orangenschale (Ich habe die Schale von acht kleinen Orangen verwendet, aber du kannst so viel nehmen, wie du möchtest)

Wasser (zum Entfernen der Bitterstoffe)

2 Teile Wasser

1 Teil Zucker

zusätzlicher Zucker zum Bestreuen

Die Orangenschale in Streifen schneiden.

In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen (spart Energie).

Sobald das Wasser kocht, abgießen, erneut mit frischem Wasser bedecken und nochmals aufkochen. Wieder abgießen.

Nun die Orangenschalen mit 2 Teilen Wasser und 1 Teil Zucker bedecken.

Zum Kochen bringen. Dann ohne Deckel 35 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Schalen 5 Minuten in der Flüssigkeit abkühlen lassen, anschließend auf ein Abtropfgitter legen.  
8 bis 24 Stunden trocknen lassen – je länger, desto fester werden sie.  
In einer Schüssel etwas Zucker geben und die Orangenschalen darin wälzen, bis sie vollständig bedeckt sind.



In einem luftdichten Behälter aufbewahren.