Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KANDIERTE ORANGEN UND ORANGETTES

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 25 MIN.

Bonjour, ich habe es nicht geschafft, alles für meine Geschenke zu finden..... also habe ich noch mit meinem Sohn, auf die Schnelle, ein paar Süßigkeiten gezaubert!

Orangen haben wir „en Masse“ zu Hause, und es wird daraus kandierte Orangenschalen gezaubert. Die habe ich heute gemacht, sodass sie morgen noch gut sind. Wenn ich will, dass sie länger haltbar sind, muss ich sie mit Schokolade komplett überziehen.

Also nicht zu viel Chichi, ob hier das Rezept ....

Zutaten für kandierte Orangen und Orangettes:

2 unbehandelte Orange, Zucker, Schokolade

1- Die Orangen schälen und das weiße von den Orangen entfernen ... dann lange Scheiben schneiden.

2- In einem kleinen Topf ungefähr 200 g Zucker und 250-300 ml Wasser eingeben und köcheln lassen bis der Zucker sich komplett gelöst hat.

Dann die Orangenscheiben eingeben und köcheln lassen, bis sie durchsichtig (gläsrig) werden.

3- Dann auf ein Gitter platzieren zum Abkühlen. Dann in etwas geschmolzene Schokolade rein tauchen und wieder abkühlen lassen.

... die andere Seite kann man auch noch in etwas Zucker einrollen ... et voilà !

Ich hoffe, ich habe euch noch eine kleine Geschenkidee gegeben, und euch das Leben einfacher gemacht!

Ich wünsche euch ein schönes Weihnachtsfest mit der Familie.
Ganz liebe Grüße

BISOUS

Eure Aurélie

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

www.franzoesischkochen.de