

Rezept für selbst gemachtes Orangeat und Zitronat

Zutaten:

- Schalen von Bio-Orangen und/oder Bio-Zitronen
- Zucker
- Wasser

Zubereitung:

1. Entfernen Sie sämtliche Fruchtfleisch-Reste und - soweit wie möglich - auch den weißen Teil der Schalen, da dort Bitterstoffe enthalten sind. Das funktioniert am besten mit einem Teelöffel.
2. Schneiden Sie die Schalen in feine Streifen.
3. Geben Sie die Streifen in einen Topf und bedecken Sie sie mit Wasser. Lassen Sie das Ganze für wenige Minuten sprudelnd kochen, gießen Sie dann das Wasser ab und wiederholen Sie die Prozedur mit frischem Wasser noch ein bis zwei weitere Male. Durch diesen Vorgang werden weitere Bitterstoffe entzogen.
4. Lassen Sie die Schalen anschließend gut abtropfen und wiegen Sie sie ab.
5. Geben Sie sie zurück in den Topf, fügen Sie die gleiche Menge Zucker hinzu und rühren Sie alles gut durch. Bedecken Sie die Zucker-Zitruschalen-Mischung knapp mit Wasser.
6. Kochen Sie diese nun kurz auf und lassen Sie sie dann für circa eine Stunde bei niedriger Hitze köcheln, bis die Schalen das typisch glasige Aussehen annehmen.
7. Entnehmen Sie die Schale-Streifen mit einem Schöpflöffel oder einer Gabel und platzieren Sie sie nebeneinander auf einem Kuchengitter. Lassen Sie die Zitrusstückchen mehrere Tage gut durchtrocknen.
8. Nun können Sie aus den Streifen kleine Würfel schneiden und diese zur Aufbewahrung in ein Glas oder eine luftdicht verschlossene Dose geben. Mischen Sie ggf. noch etwas Zucker unter. Das verhindert, dass die einzelnen Stückchen aneinanderkleben.

