



KANDIERTE ORANGEN



ZUTATEN

- 4 Blutorangen
- 4 Dosen Cavendish & Harvey Fruity Orange Drops
- 150g Zartbitterkuvertüre
- grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

Blutorangen waschen, trocknen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, anschließend nebeneinander auf ein kleines Kuchengitter (z.B. 28cm ø) legen.

Drops im Mörser zerkleinern, mit 1L Wasser in einem großen Topf erhitzen, bis ein Sirup entsteht. Kuchengitter in den Topf stellen, sodass Blutorangen vom Sirup bedeckt sind. Sirup leicht aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15min köcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Blutorangen-Scheiben ca. 1 Tag im Sirup ziehen lassen.

Blutorangen mit dem Gitter herausnehmen und ca. 1 Stunde lang gut abtropfen lassen. Scheiben auf Backpapier legen und ca. 2 Tage trocknen lassen.

Kuvertüre fein hacken und in heißem Wasserbad schmelzen lassen. Blutorangen-Scheiben jeweils bis zur Hälfte eintauchen und auf Kuchengitter trocknen lassen. Schokoladenhälfte nach Geschmack mit Meersalz bestreuen.