

Cedro candito

Kandierte Zedratzitrone

Ideal zum Kandieren sind Zedratzitronen, da sie eine viel dickere Schale als Zitronen oder Orangen haben. Die unseren kommen jeweils frisch vom Bioproduzenten an der Amalfi-Küste, fast fussballgross und über 1 kg schwer!

Fragen Sie Ihren Gemüsehändler, ob er Ihnen solche besorgen kann. Saison ist ungefähr von Dezember bis April.

Und so geht's:

- 1 Früchte **längs** in Viertel schneiden, die Saftteile/häute raustrennen.
- 2 Die Schalen in eine Pfanne mit kaltem, leicht gesalzenem Wasser geben, bis zum Aufkochen bringen und Abgiessen, dieses Vorgehen zweimal wiederholen, d.h. im Ganzen dreimal aufkochen.
- 3 Abgetropfte Schalen wägen. Gleichviel Zucker dazu und gleichviel Wasser. Der Wasseranteil hängt sehr von der Menge ab. Je grösser die Menge an Cedri, umso weniger Wasser. Wenn wir vier ganze Cedri kandieren, so reicht die Hälfte des Wassers.
- 4 Das Ganze aufkochen und 24 Stunden stehenlassen.
- 5 Kandieren: auf kleinem Feuer ca. 1 bis 1,5 Stunden leise blubbern lassen. Es darf nichtkaramellisieren, d.h. der Zucker darf sich nicht braun färben! Immer im Auge behalten, umrühren. Bei uns kocht das Wasser nicht komplett ein, deshalb giessen wir das Ganze ins Nudelsieb. Gut abtropfen lassen und auf einem Gitter auslegen. An der Luft trocknen lassen, je mehr Zugluft, umso besser. Ab und zu die Schalen wenden.
- 6 Wir bewahren sie sicherheitshalber im Tiefkühler auf. Aber in einem Schraubglas im Kühlschrank haben Sie sie griffbereit, um den nächsten Kuchen zu würzen, einen rohen Krautsalat oder rote Beete zu veredeln. Schmeckt fabelhaft.
- 7 Natürlich können Sie nach dem gleichen Verfahren auch Zitronen oder Orangen herstellen. Köstlich – kein Vergleich zu den gekauften Produkten.

