

Kandieren

Beim Kandieren wird mittels Osmose der Wassergehalt des Kandiergutes reduziert und der Zuckergehalt auf mindestens 70 Prozent erhöht. Damit wird eine lange Haltbarkeit erreicht.

- Kandiergut¹ Waschen, und auf gewünschte Grösse zuschneiden (Scheiben, Würfel, Schnitz, etc.). Grössere Stück mit einer Nadel einstechen.
Kandiergut in ein verschliessbares Gefäss geben und mit Wasser bedecken.
Wasser abgiessen und Wassermenge messen.
1. Tag Zucker Pro 100g Wasser 60g Zucker zum Wasser geben, gut aufkochen, auf 20°C abkühlen lassen und Kandiergut mit der Zuckerlösung übergiessen. Kandiergut ev. beschweren, so dass es komplett mit der Zuckerlösung bedeckt ist. 24 Stunden ziehen lassen.
 2. Tag Zucker Zuckerlösung abgiessen und auffangen. Pro 100g ursprünglicher Wassermenge 20g Zucker zum Sirup geben und diesen wieder aufkochen. Auf etwa 40°C abkühlen lassen und über das Kandiergut geben. Weitere 24 Stunden ziehen lassen.
 3. Tag Zucker Zuckerlösung abgiessen und auffangen. Pro 100g ursprünglicher Wassermenge 20g Zucker zum Sirup geben und diesen wieder aufkochen. Auf etwa 80°C abkühlen lassen und über das Kandiergut geben. Weitere 24 Stunden ziehen lassen.
 4. Tag Zucker Zuckerlösung abgiessen und auffangen. Pro 100g ursprünglicher Wassermenge 20g Zucker zum Sirup geben und diesen wieder aufkochen. Den kochenden Sirup über das Kandiergut geben. Weitere 24 Stunden ziehen lassen.
 5. Tag Zucker Pro 100g ursprünglicher Wassermenge 20g Zucker zum Sirup geben und diesen mit dem Kandiergut aufkochen und 30 Sekunden köcheln.
Kandiergut aus dem Sirup heben und auf einem Backgitter 2-3 Tage trocknen lassen.
- Hinweis** Pro 100g ursprünglicher Wassermenge braucht es somit 140g Zucker.



CBB, Feb./2015

¹ Zum Kandieren eignen sich Kirschen, Ananas, Pflaumen, Erdbeeren, Mandarinen, Kumquats, Scheiben von Zitronen, Orangen und Kiwis, Chilischoten, Stücke von Melonen, Birnen, Kürbis, Papaya, Kokosnussscheibchen, aber auch Ingwer.