



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch**  
**5.11.2023**

***Uschi blüht auf:*** Orangen-Konfekt

*Mein vorweihnachtliches Orangen-Konfekt (kandierte Orangenschalen) schmecken einfach zu köstlich, um Ihnen das Rezept vorzuenthalten.*

*Ich habe die Orangen gewaschen, halbiert und den Saft ausgepresst.*

*Das Fruchtfleisch wird vorsichtig entfernt. Die weiße Haut sollte dran bleiben.*

*Jetzt wird die Schale in Streifen geschnitten.*

*Dann gibt man die Streifen in einen Topf mit kaltem Wasser und bringt alles zum Kochen. Dann abgießen und diesen Vorgang ca. 3 x wiederholen, um die Bitterstoffe zu entfernen.*

*Jetzt verrühre ich 300 g Zucker mit 120 ml Wasser in einem Topf und löse den Zucker im kochenden Wasser auf. Danach die Hitze reduzieren und die Orangenschalen hinein geben. 30 Minuten köcheln lassen. Danach abgießen und die Orangenstreifen auf ein Backpapier zum Trocknen geben. Nach ca. 3 Stunden Trocknungszeit im geöffneten Backrohr bei 40°C (circa 24 Stunden) werden sie in Zucker gewälzt.*

*Wer mag taucht, sie in flüssige Schokolade oder Goldglitter und lässt sie nochmals ein paar Stunden trocknen.*