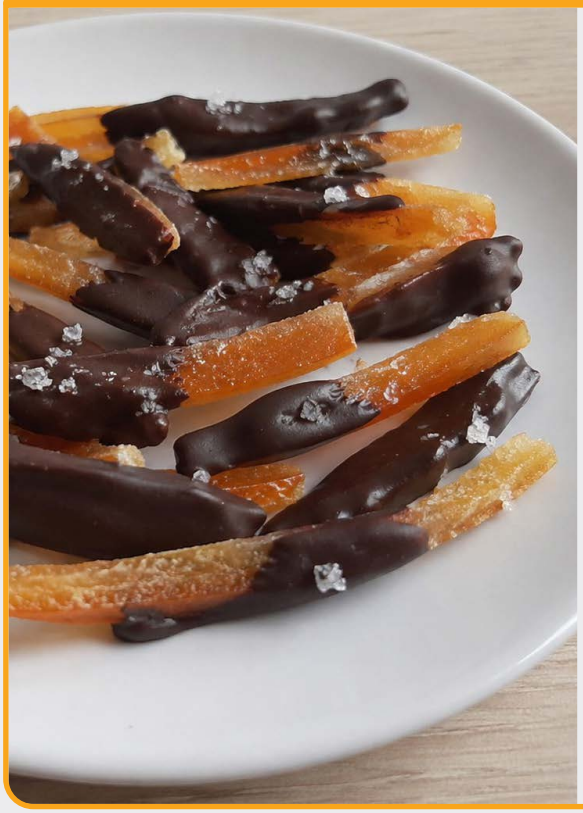
RESTLA-REZEPT



KANDIERTE ORANGENSCHALEN

RESTLA:

- Schalen von 2–3 Orangen

WEITERE ZUTATEN:

- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- ca. 100 g Schokolade
- optional: etwas Meersalz

ZUBEREITUNG

- Orangenschalen in dünne Streifen schneiden und ca. 5 Minuten in Wasser kochen. Wasser abgießen.
- Zucker und Wasser aufkochen, Orangenschalen dazugeben und bei niedriger Hitze ca. 30–40 Minuten köcheln lassen, bis sie glänzen und der Sirup fast eingekocht ist.
- Schalen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und einige Stunden oder über Nacht trocknen lassen.
- In geschmolzene Schokolade tauchen und wieder auf Backpapier fest werden lassen. Nach Wunsch mit etwas Meersalz bestreuen.
- Reste-Tipp: Die Orange selbst kann vorher für Saft, Kuchen oder Desserts verwendet werden – und aus der Schale wird anschließend eine kleine Praline.

Eingereicht von Katharina Rauh, Naila