

Kandieren

Wer kennt sie nicht, die schmackhaften, süßen, kandierten Früchte, die es auf Jahrmärkten zu kaufen gibt?

Aber wussten Sie schon, dass die Früchte durch die Kandierung nebenbei auch noch länger haltbar gemacht werden? Zum Kandieren kocht man eine Mischung aus 500g Zucker auf einen Liter Wasser auf und lässt diese abkühlen, bis sie lauwarm ist. Dann übergießt man die zu kandierende Frucht damit. Dieser Vorgang wird in Abständen von jeweils einem Tag mehrmals wiederholt. Dazwischen lässt man die Früchte trocknen. Diese Vorgänge bewirken, dass die Zellflüssigkeit der Frucht herausläuft und das Zuckerwasser in die Frucht eindringt. Auf diese Art wird die Haltbarkeit verlängert.

Wer selber zu Hause kandieren möchte, braucht Geduld und einen Platz, an dem er die Früchte trocknen lassen kann. Zum Kandieren eignen sich die meisten Obstsorten hervorragend, wie Äpfel, Erdbeeren, Kirschen, Orangen oder Melonenstückchen. Die Anfänge des Kandierens liegen in der Antike, hier wurde mit Honig und Sirup kandiert, da der Zucker in der heutigen Form noch nicht existierte.

Damals wurden kandierte Früchte aus Ägypten zu den Festen nach Rom geliefert.

Inzwischen kann man verschiedene Zuckerarten zum Kandieren benutzen und daneben natürlich auf Sirup und Honig zurückgreifen. Am besten geeignet ist aber Glucose und Saccharose.

Neben dem kandieren von Früchten, werden oftmals Blätter und Stücke kandiert. Diese sind zum Teil ebenso genießbar oder werden zur Dekoration kandiert.

Das Kandieren dauert zwischen vier und vierzehn Tagen. Neben der Fruchtgröße ist dabei auch wichtig, wie kandiert wird: Denn es besteht beim Kandieren die Möglichkeit einen glatten, klaren Überzug zu gestalten oder eine milchige Glasur. Die Schicht kann auch zuvor mit Lebensmittelfarben gemischt werden, wie für die Liebesäpfel der Jahrmärkte. Neben den glatten Versionen des Kandierens kann auch eine kristalline Schicht erzeugt werden indem man die letzte Schicht in einer Mischung aus Zuckerstückchen wälzt. Die Körnung des Zuckers oder Kandis entscheidet dann über die äußere Struktur.

[Zurück zu Konservieren](#)