



# Kandierte Limetten



## Rezeptinfo

Zutaten für 20 Limettenscheiben

Zubereitungszeit: 15 Min. + 45 Min. Kochzeit + 12 Std. Dörrzeit

pro Portion: 263 kJ, 63 kcal, 13 g Kohlenhydrate, 0,1 g Eiweiß, 0,6 g Fett

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Kandierte Limetten sind ein toller Snack zwischendurch, sehen aber auch toll als Deko auf Kuchen und Cupcakes aus. Unsere kandierte Limetten benötigen keine lange Trockenzeit im Ofen, sondern können einfach über Nacht an der Luft trocknen.

### Step 1:

Zuerst schneidest du die Limetten in dünne Scheiben. Danach bringst du Wasser in einem Topf zum Kochen und köchelst die Limettenscheiben darin 10 Minuten.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du schon einmal den Zucker mit 400 ml Wasser zum Kochen bringen und den Zucker so darin auflösen. Dann die abgetropften Limettenscheiben in den Sirup geben und für 45 Minuten leicht köcheln lassen.

### Step 3:

Die Limettenscheiben anschließen auf ein Kuchengitter legen und an einem trockenen Ort mindestens 12 Stunden trocknen lassen. Danach kannst du die kandierte Limetten luftdicht verschlossen aufbewahren.

## Zutaten

### Menge

4	Bio-Limetten
250 g	Zucker

Statt Limetten kannst du auch Orangen- oder Zitronenscheiben kandieren.