Vogelbeeren kandiert

ZUTATEN

1 kg reife Vogelbeeren
1 kg Biozucker
500 ml Wasser
1 Stange Zimtrinde
2 Sternanis
10 Pimentkörner
1 Zitrone in ca. 5mm dünne Scheiben geschnitten.
etwas (Puder)zucker zum darin wälzen

ausreichend großer Topf mit Deckel
Schaumlöffel und Schüssel
Dörrgerät (alternativ großes emailliertes Ofenblech oder Tablett)

ZUBEREITUNG

Vollreife Vogelbeeren sammeln, waschen und sorgfältig abstreifen. Nur einwandfreie Beeren verwenden. (ggf. mehrere Wochen einfrieren) Zucker mit Gewürzen und Wasser im Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Beeren in die kochende Zuckerlösung geben und einige Minuten mitkochen. Topf von der Kochstelle nehmen Zitronenscheiben dazugeben und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Am folgenden Tag die Beeren mit dem Schaumlöffel aus dem Sirup in eine Schüssel umfüllen. Den Sirup erneut kurz aufkochen und die Früchte zurück in den heißen Sud geben, wo sie bis zum nächsten Tag weiter ziehen. Gewürze und Zitrone bleiben in den Früchten. Den Vorgang von Absieben, Aufkochen und Wiedereinlegen eine Woche lang (sieben Mal) wiederholen. Es geht darum, dass damit der Wassergehalt der Früchte möglichst niedrig und der Zuckergehalt möglichst hoch wird, was für die Haltbarkeit von entscheidender Bedeutung ist. Nach dem letzten Abschöpfen Gewürze und Zitronenscheiben entfernen, die Beeren gut abtropfen lassen und nun trocknen bis zur Konsistenz von Rosinen. Die Früchte evtl. in (Puder) Zucker wälzen und in Gläser luftdicht abfüllen.

Haltbarkeit: mindestens 1 Jahr

Der verbleibende Sirup kann entweder zu einem Gelee eingedickt werden oder man verwendet ihn zu Süßspeisen, Salaten, aromatisieren von Apfel/Birnenmus oder statt Zucker zum Süßen von Tee. Getrocknete Vogelbeeren helfen bei rauem Hals wie Lutschpastillen.