Orangeat

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Orangeat - *kleingeschnittene kandierte Orangenschalen*

Es handelt sich um unbehandelte und kandierte, von der inneren weißen Haut befreite Schale der bitteren Apfelsine oder Pomeranze (die Mutter aller Zitusfrüchte).
Manchmal auch als Sukkade bezeichnet.

Die Apfelsine oder Pomeranze wird in Salzwasser gehärtet, blanchiert und dann mit Zucker eingekocht. Nun in groben Stücken kandiert und glaciert.

Es gibt auch kennzeichnugspflichtiges Orangeat aus süssen Orangen. Auch Pampelmusen- und Zitronenschalen werden wie Orangeat hergstellt.

Tip: Fürs Plätzchenbacken ist die bereits gewürfelte im Handel erhältliche Ware viel zu groß und sollte vorher klein gehackt werden.

Quellenangabe:
Originaltext aus dem Universallexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, Band 1 von 1886

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED