

## REZEPT

### *Kandierter Ingwer – Schnelle Zubereitung*

#### Zutaten:

500g frischer Ingwer

750g Zucker

(Verhältnis Ingwer : Zucker = 1 : 1.5)

1 Bio-Zitrone in Scheiben

2 Liter Wasser

#### Zubereiten:

Ingwerschale mit einem Löffel fein abschaben.

Ingwer in dünne Scheibchen schneiden.

Ingwer, Zucker, Zitronenscheiben und Wasser in eine Pfanne geben.

Aufkochen und für ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Der Ingwer muss weich sein!

Absieben und auf einem Gitter trocknen lassen.

Nach Belieben in Zucker wenden.

Der kandierte Ingwer hält zugedeckt ca. 2 Wochen.

**TIPP:** Der Ingwer kann auch in feine Stäbchen, Würfel oder längliche Scheiben geschnitten werden. Mit Schokolade überziehen ist auch sehr fein!



©www.greenlemon-kitchen.ch

