



Kandierte Ingwerchips, hausgemacht, für jeden Tag, zum Knabbern

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Davon kann man nicht genug bekommen, herzhaft, einfach und schnell

Zutaten

- 200 g frische, große Ingwerknollen
- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Den Ingwer mit dem Sparschäler schälen und in recht dünne Scheiben schneiden. (Um nicht später auf den Fasern zu kauen)

Schritt3

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen, den Ingwer dazu geben und ca. 3 min. leise köcheln; danach über Nacht durchziehen lassen.

Schritt4

Alles auf einem Küchensieb ablaufen lassen und den Fond sehr stark, „sirupähnlich“ reduzieren. Den Ingwer wieder dazu geben und die einzelnen Scheiben mit einer Tischgabel gut wälzen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und etwa 1 Stunde trocknen lassen.

Schritt5

Die Kandierte Ingwerchips halten sich in einer Gebäckdose mit Pergamentpapier einige Monate.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** für jeden tag, herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kandierte-ingwerchips-hausgemacht-fuer-jeden-tag-zum-knabbern/>