

pompelmoessnoepjesGesuikerde

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

3 pompelmoezen
200 gram suiker (+ een kopje extra)

Bereidingswijze

1. **Schil de pompelmoezen. Laat een klein beetje wit aan de schil zitten. Snij de schillen in reepjes van 1 cm breed.**

2. **Doe ze in een steelpannetje en overgiet met koud water. Breng aan de kook en giet meteen af in een vergiet. Herhaal deze stap twee keer.**

3. **Doe de 3 keer gekookte schillen opnieuw in de steelpan met 125 ml water en de suiker. Laat 20 minuten zachtjes pruttelen. Giet af en laat de schillen nu volledig drogen op een rooster, zeker 4 uur. Haal ze dan door de rest van de suiker.**