Rezept

Getrocknete Zitrusschalen

Ein Rezept von Getrocknete Zitrusschalen, am 27.04.2024

Zutaten

10-20 Bio-Zitronen oder -Orangen

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Zitrusfrüchte sehr heiß waschen und abtrocknen. Mit einem Sparschäler so dünn schälen, dass nichts Weißes mit abgezogen wird. Die Schalen locker auf einem Backblech verteilen. Im Backofen bei 60° (Umluft) 3-4 Std. trocknen lassen. Die Schalen sind richtig trocken, wenn sie sich knackend brechen lassen, aber noch nicht dunkel verfärben. Herausnehmen und auskühlen lassen. Je nach Rezept ganz verwenden, im Mörser stückeln oder im Blitzhacker zerkleinern und danach in der Kaffeemühle fein mahlen. Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.