Rezept

Orangensirup

Ein Rezept von Orangensirup, am 28.04.2024

Zutaten

- **6** große Bio-Saftorangen
- **300 g** Zucker
- **4** Kardamomkapseln
- **1** Zitrone
- **1** Vanilleschote
- **2 EL** Orangenlikör (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche mit 300 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1450 kcal

Zubereitung

1. Saft der Orangen und Zitrone auspressen. Mit Zucker in einen hohen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote zum Saft geben. Kardamomkapseln im Mörser kurz zerstoßen. Die Kapseln entfernen und nur die Samen unter den Saft rühren.

2. Die Saftmischung unter Rühren aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sprudelnd kochen lassen, bis der Saft sirupartig eingedickt ist. Die Vanilleschote entfernen. Nach Belieben den Orangenlikör unterrühren. Den Sirup in die heiß ausgespülte Flasche füllen. Die Flasche sofort verschließen und in den Kühlschrank stellen.