Rezept

Orangensirup mit Kardamom und Zimt

Ein Rezept von Orangensirup mit Kardamom und Zimt, am 27.04.2024

Zutaten

1 l	frisch gepresster Orangensaft
200 g	Vanillezucker
8-10 grüne	Kardamomkapseln
400 g	Zucker
1	Zimtstange
2	Zitronen

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Orangensaft mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Zimtstange in Stücke brechen, trocken rösten. Kardamomkapseln im Mörser anstoßen. Zitronen auspressen, mit den Gewürzen zum Orangensaft geben. Offen 30-40 Min. sprudelnd kochen lassen. Der Saft dickt dabei sirupartig ein. In sterilisierte Glasflaschen füllen. Kühl und dunkel lagern. Mindestens 6 Monate haltbar.