

Rezept

Karamellsirup

Ein Rezept von Karamellsirup, am 25.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange

250 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 450 ml Sirup | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Orange waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
-
2. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen, mit 200 ml Wasser ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Orangenschale unterrühren und abkühlen lassen.