

Rezept

Orangensirup mit Vanille

Ein Rezept von Orangensirup mit Vanille, am 02.10.2023

Zutaten

3-5 Vanilleschoten	1 kg unbehandelte Orangen
100 ml Zitronensaft	1 TL Lavendelblüten (nach Geschmack)
600 g Einmachzucker	100 ml Orangenlikör (nach Geschmack)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Vanilleschoten längs halbieren, das Mark herauskratzen. 2-3 Orangen waschen und dünn schälen, alle Orangen auspressen, 600 ml Saft abmessen.

2. Vanillemark und -schoten mit Orangensaft und -schalen, Zitronensaft, Lavendelblüten und Zucker in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, 5 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen und durch ein Sieb gießen. Orangenlikör in den Sirup gießen und noch einmal kurz aufkochen lassen.

3. Die Vanillestangen in sterilisierte Flaschen oder Gläser stecken, mit dem heißen Sirup füllen und verschließen. Kühl und dunkel lagern.