

# ORANGEAT



Orangenschalen

- Orangenschalen in kleine Würfel schneiden
  - In einem Topf 3x 5 Minuten in Wasser auskochen, damit sich die Bitterstoffe lösen. Das Wasser zwischendurch austauschen.
- 

Zucker  
Wasser

- Die ausgekochten Orangenschalen abwiegen und die selbe Menge Zucker dazu geben.
  - Mit ca. 100 ml Wasser vermischen
- 

- Die Schalen-Zucker-Mischung auf geringer Hitze für etwa eine Stunde köcheln lassen
- Überschüssige Flüssigkeit abgießen und auffangen (die könnt ihr als Sirup für Desserts verwenden)
- Orangenschalen auf einem Backblech ausbreiten und bei ca. 60-70 °C Umluft im Backofen für ein bis zwei Stunden trocknen lassen.

Tipp: Ihr könnt die Orangenschalen statt im Backofen auch einfach an der Luft trocknen lassen, das dauert dann zwar ein paar Tage, aber so könnt ihr Strom sparen.