



Menge 500 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ORANGEN-SIRUP MIT KARDAMOM UND NELKEN

Der Sirup aus fruchtigen Orangen mit Kardamom und Nelken passt ideal zu schokoladigen Desserts wie Mousse oder Eis.



Zubereitung

- 1.** Bio-Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen. Alle Orangen auspressen und Saft sieben. Nelken und Kardamomkapseln in einem Mörser anstoßen und zusammen mit Orangenschale in ein Teesieb geben und verschließen.
- 2.** Saft abmessen und mit der gleichen Menge Diamant Feinster Zucker mischen.
- 3.** Zusammen mit Teesieb in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Teesieb entfernen.
- 4.** Sirup sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Kühl lagern.

Zutaten

2	Bio-Orangen
2-3	Orangen
12	Kardamomkapseln
10	Nelken
ca. 500 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	Zitronensaft (Saft von ca. 2 Zitronen)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.