Wedde.bio
Bio für dich

# ORANGEN-GEWÜRZ-SIRUP

## ZUTATEN

*für ca. 350-400 ml*

250 ml Orangensaft
200 g Zucker
1 Zimtstange
1 Bio-Orange
2 Sternanis
4 Nelken
3 Kardamomkapseln, leicht angedrückt
1 kl. Stück Ingwer (ca. 10 g)
1 TL Zitronensaft



## ... SO GEHT'S

**1.** Orangen heiß abwaschen und (mit einem Sparschäler) schälen. Bei der Schale darauf achten, dass so wenig weiße Haut wie möglich dranbleibt.

**2.** Orangensaft, Zucker, Orangenschale und Gewürze in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

**3.** Den Sirup anschließend ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen und durch ein feines Sieb abgießen. Dann den Zitronensaft einrühren.

**4.** Noch heiß in saubere ausgekochte Flaschen füllen und verschließen.



Der Sirup schmeckt lecker in Sekt, serviert mit einer Orangenscheibe oder auch zum Verfeinern im Punsch oder Glühwein.

## GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT