

ORANGENAROMA (ORANGENSCHALE AUF VORRAT)

Posted on 22. März 2018



Heute gibt es für euch nochmal ein neues Basic-Rezept: Natürliches Orangenaroma aus (Bio-) Orangenschalen. Es besteht nur aus zwei Zutaten und ist im Prinzip die Resteverwertung von meinem [Orangensirup](#)...



Dieses Orangenaroma ist so einfach und super schnell zubereitet, dass es sich wirklich nicht lohnt welches zu kaufen. Ich nehme ja sowieso am liebsten frisch geriebene Orangenschale. Aber manchmal hat man ja doch keine Orangen im Haus und so braucht man dann nur das Gläschen zu öffnen und das Orangenaroma zu entnehmen.

Außerdem war es mir wirklich zu schade, die vielen Schalen meiner Bio-Orangen wegzuschmeißen, als ich letztens meinen [Orangensirup](#) gekocht habe. Also habe ich die Orangen ganz spontan vor dem Auspressen hauchdünn abgeschält. Die Schalen könnten zwar so auch einfach getrocknet werden, aber ich mag sie so persönlich nicht ganz so gern zum aromatisieren. Denn ein Teil der ätherischen Öl verfliegt beim trocknen und so bleibt das ganze Aroma erhalten.

Im Prinzip braucht ihr die abgeschälten Orangenschalen nur mit Zucker in der gleichen Menge im Mixer zerkleinern, das war's schon. Wichtig ist wirklich nur, dass ihr unbehandelte Orangen

verwendet. In diesem Verhältnis ist das Aroma auch relativ neutral und nicht sehr süß. So könnt ihr statt geriebener Orangenschale einfach ein bis zwei Teelöffel von diesem Orangenaroma in eure Rezepte geben, ohne dass die Süße beeinflusst wird.

Übrigens eignet sich dieses Aroma nicht nur prima für Backrezepte, sondern auch hervorragend als Geschmacksträger in Naturjoghurt, Grießbrei oder andere Desserts.



Zutaten für das Orangenaroma:

- 1 Teil Orangenschale (möglichst ohne weißen Innenteil)

- 1 Teil Zucker

Ich nahm:

- 180g Orangenschale von unbehandelten Orangen (10 kleinen Orangen)
- 180g Zucker

Orangenaroma zubereiten:

1. Orangenschalen und Zucker in einen Mixer (oder Moulinette/ Blitzhacker) geben und auf höchster Stufe bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern.
2. Gegebenenfalls zwischendurch mit einem Schaber nach unten schieben und weiter mixen. Fertig.
3. Luftdicht verschlossen im Kühlschrank lagern. Dort hält sich das Orangenaroma locker für 12 Monate.

Zubereitung im Thermomix®:

1. Orangenschalen und Zucker in den Mixtopf geben und für 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern.
2. Mit dem Spatel nach unten schieben und wiederholen. Diesen Vorgang bei Bedarf eventuell nochmal wiederholen.
3. Fertig.
4. Luftdicht verschlossen im Kühlschrank lagern. Dort hält sich das Orangenaroma locker für 12 Monate.





Viel Spaß beim Nachmachen!