

ZITRONENAROMA - ZITRONENSCHALE AUF VORRAT

Posted on 11. März 2019 by cookieundco



Categories: [Basics/Grundrezepte](#), [Geschenke aus der Küche](#), [glutenfreie Rezepte](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Thermomix](#), [vegan/vegetarisch](#)

Tags: [backen](#), [einfach](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [vegan](#), [vegetarisch](#), [Zitrone](#), [Zitronenschale](#)

Heute gibt es für euch mal wieder ein neues Basic-Rezept, für ein natürliches Zitronenaroma aus Zitronenschalen. Es besteht nur aus zwei Zutaten und ist im Prinzip einfach nur eine super tolle und praktische Resteverwertung!



Dieses Zitronenaroma ist so einfach und super schnell zubereitet, dass es sich wirklich nicht lohnt, welches zu kaufen. Mal abgesehen davon, dass gekauftes nicht wirklich gut und aromatisch schmeckt! Ich nahm bisher am liebsten frisch geriebene Zitronenschale. Aber manchmal hat man ja doch keine frischen Zitronen im Haus und so braucht ihr dann nur das Gläschen zu öffnen und etwas

von diesem Aroma zu entnehmen. Genauso habe ich das auch schon mit Orangenschale gemacht, nach dem ich meinen [Orangensirup aus Blutorangen](#) gekocht hatte. Dabei entstand das Rezept für mein [natürliches Orangenaroma](#). Es ist im Prinzip identisch mit diesem. Genial einfach und einfach genial. Das Orangenaroma habe ich seit rund 12 Monate im 0 Grad Fach des Kühlschranks und es ist noch genauso aromatisch wie am ersten Tag. Besonders wichtig ist hierbei, dass ihr es nur mit einem sauberen Löffel entnehmt. Ich hatte mein Orangenaroma außerdem in mehrere kleine, penibel gereinigte Gläschen aufgeteilt.

So einfach geht Resteverwertung...

Außerdem finde ich es wirklich einfach zu schade, die vielen Zitronenschalen wegzuschmeißen, die manchmal anfallen. Letztens hatte ich einiges an Zitronenschalen übrig, nach dem ich meinen [Zitronen-Ingwer-Trunk mit Kurkuma](#) und [Zitronenkuchen vom Blech](#) zubereitet hatte. Zusätzlich hatte ich sowieso noch Zitronen da, die weg mussten. Nach dem Auspressen habe ich einfach hauchdünn die Schale abgeschält. Die Schalen könnten theoretisch zwar auch einfach so getrocknet werden, aber ich mag sie so persönlich nicht ganz so gern zum Aromatisieren. Denn ein Teil der ätherischen Öle verfliegt nun mal beim Trocknen und mit der heutigen Methode bleibt so gut wie das ganze Aroma erhalten.

So funktioniert's...

Im Prinzip braucht ihr die abgeschälten Zitronenschalen nur mit Zucker in gleicher Menge in einem Mixer möglichst fein zerkleinern, das war's auch schon. Im Prinzip gar kein richtiges Rezept. In diesem Verhältnis ist das Aroma auch relativ neutral und nicht sonderlich süß. So könnt ihr statt der geriebenen Schale von einer Zitrone einfach ein bis zwei Teelöffel von diesem Aroma in eure Rezepte geben, ohne dass die Süße beeinflusst wird. Wichtig ist wirklich nur, dass ihr unbehandelte Zitronen verwendet!

Übrigens eignet sich dieses Aroma nicht nur prima für [Backrezepte](#), sondern auch hervorragend als Geschmacksträger in [Desserts](#), [Hefengebäck](#), Naturjoghurt, [Grießbrei](#) oder andere [Süßspeisen](#)...

ZITRONENAROMA



- 1 Teil Zitronenschale (möglichst ohne weißen Innenteil)
- 1 Teil Zucker

Ich nahm:

- 100 g Zitronenschale (von Bio-Zitronen)
- 100 g Zucker

1. Zitronenschale und Zucker in einen Mixer (oder Moulinette o.ä.) 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 Zitronenaroma locker 12 Monate.

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX

1. Zitronenschale 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 Zitronenaroma locker 12 Monate.