
ORANGENSCHALENPULVER AUF ZWEIERLEI ART

Bevor du dir die nächsten (unbehandelten) Orangen einverleibst, zück vorher den Sparschäler! Wäre doch viel zu schade, wenn die aromatischen Schalen einfach ungenutzt im Abfall landen, oder?

Orangenschalenpulver nutzen wir zum Backen, für Desserts oder Getränke, aber auch für Salate, Reis- und Gemüsegerichte oder für Fisch. Es ist sehr vielseitig und sorgt auch optisch für gute Laune. Das Pulver eignet sich außerdem hervorragend als kulinarisches Geschenk für Menschen, die genauso gerne kochen. Wir verwenden es selbst gern und möchten es in unserer Küche nicht mehr missen.

Beide Varianten halten sich luftdicht verschlossen sowie kühl und dunkel aufbewahrt mehrere Monate. Der Unterschied? Das Orangenschalenpulver mit Zucker ist etwas intensiver in der Farbe, sonst gibt es keine nennenswerten Unterschiede.

Wichtig: Da das Pulver verzehrt wird, solltest du zwingend unbehandelte und ungespritzte Orangen wie unsere dafür verwenden! Das Rezept funktioniert auch mit anderen unbehandelten Zitrusfrüchten.

ZUTATEN

8 unbehandelte Orangen
60 g Zucker deiner Wahl
250 ml kaltes Wasser

ZUBEREITUNG

Orangen heiß abwaschen, gut abtrocknen und die Haut mit einem Sparschäler dünn abschälen. Wasser, Zucker und Orangenschalen in einem kleinen Topf aufkochen und in 10-20 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Den Ofen auf 60 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und dünn mit Öl (z. B. Sonnenblumenöl) bepinseln. Die Orangenschalen darauf verteilen und darauf achten, dass sie sich möglichst nicht berühren.

2-3 Stunden im Ofen trocknen und anschließend noch etwa zwei Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen, bis sie staubtrocken sind. Das ist wichtig, damit sie nicht anfangen zu schimmeln.

Anschließend im Mixer oder Mörser zu feinem Pulver mahlen und in einem Schraubglas oder Gefäß deiner Wahl dunkel und trocken aufbewahren.

ZUTATEN

8 unbehandelte Orangen

ZUBEREITUNG

Orangen heiß abwaschen, gut abtrocknen und die Haut mit einem Sparschäler dünn abschälen. Den Ofen auf 60 Grad vorheizen.

Die Schalen auf ein Backblech legen und im Ofen 2-3 Stunden trocknen, bis sie vollständig trocken und brüchig sind. Auskühlen lassen und bei Bedarf noch einen Tag an der Luft trocknen. Die Schalen müssen staubtrocken sein, da sonst Schimmelgefahr besteht.

Im Mixer oder Mörser zu feinem Pulver mahlen und in einem Schraubglas oder Gefäß deiner Wahl dunkel und trocken aufbewahren.