

Zitronenschale und Orangenschale selber trocknen

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für die Zitronen- oder Orangenschalen
2 Bio-Zitronen oder Bio-Orangen

Besonderes Zubehör
Dörrautomat

Backst du auch so viel wie ich? Dann brauchst du sicher auch ständig mal Zitronenschale und Orangenschale für deinen Teig. Ich vergesse oft, mir für einen zitronigen Kuchen noch die entsprechende Zitrusfrucht einzukaufen und die Schale abzureiben. Zitruschale aus dem Tütchen traue ich leider nicht mehr über den Weg, seitdem ich mir mal die Inhaltsstoffe durchgelesen habe. Seit ich einen Dörrautomaten habe, trockne ich mir deshalb meine Zitronenschale und Orangenschale einfach selbst. Dabei ist nur wichtig, dass die Schale auch essbar ist, im Zweifel bist du hier mit **Biozitronen und -orangen** immer auf der sicheren Seite.

Die getrocknete Schale schneidest du einfach ganz dünn ab, sodass möglichst wenig weiße Schale mit abgeschnitten wird. Getrocknet kannst du die Schale dann als duftendes Potpourri verwenden oder im Food

Processor zu Pulver fein mahlen und anschließend für Teig oder Saucen verwenden. 2 TL entsprechen etwa einem Tütchen Zitronen- oder Orangenschale aus dem Supermarkt.

- 1 -

Zitrone oder Orange gründlich abspülen und abtrocknen. Schale mit einem Messer fein abschneiden, dabei möglichst wenig weiße Schale mitabschneiden.

- 2 -

Schale gleichmäßig im Dörrautomaten verteilen. Bei 50 °C ca. 2-3 Stunden dörren, bis man die Schale zerbröseln kann.

Im Backofen auf einem Rost mit Backpapier bei 50 °C ca. 2-3 Stunden trocknen.

Als Potpourri verwenden oder im Food Processor fein vermahlen.