Getrocknete Gewürz-Orangenscheiben

180—200 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

6 Stk.	Große Bio-Orangen (Schale zum Verzehr geeignet)
1 Pkg.	Cardamom, gemahlen
1 Pkg.	Bio Ingwer gemahlen
1 Pkg.	Zimt gemahlen

Zubereitung

1. Die Orangen in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Ofen auf 100 °C Heißluft vorheizen.
2. Die Orangenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und anschließend mit wenigen Prisen der Gewürze Zimt, Ingwer oder Cardamom bestreuen.
3. Die Orangenscheiben für etwa 3 bis 4 Stunden im Backrohr trocknen lassen. Nach der Hälfte der Backdauer die Orangen gegebenenfalls wenden.
4. Die Dauer kann je nach Saftgehalt der Orangen und Leistung des Ofen variieren.
5. Die fertigen ausgekühlten Gewürz-Orangenscheiben können Cocktails, Tees verfeinern oder auch zur bloßen Deko dienen.
6. Kotányi Tipp: Für die Naschkatzen empfiehlt Kotányi die Hälfte der Orangenscheiben in geschmolzene Schokolade zu tunken.