



Zutaten für 6 Portionen

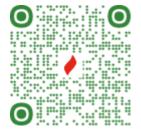
🖊 = Kotányi Produkte

6 Stk. Große Bio-Orangen (Schale zum Verzehr geeignet)

1 Pkg. Cardamom, gemahlen

1 Pkg. ₱ Bio Ingwer gemahlen

♦ Zimt gemahlen 1 Pkg.



Getrocknete Gewürz-Orangenscheiben





Zubereitung

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