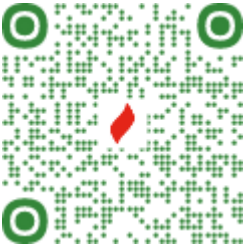




Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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



Getrocknete Gewürz- Orangenscheiben

🕒 180–200 Min   

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.