

## *Zitronen- oder Orangenpulver*

### *Nach einer Idee von Tanja Grandits!*

#### *La Mise en Place:*

**8 Zitronen oder Orangen, 60 g Zucker, Olivenöl**

#### *Die Vorbereitung:*

Die Schale der Zitrusfrüchte mit dem Sparschäler fein abschälen

#### *Die Zubereitung am Herd:*

Schalen mit Zucker und 2,5 dl Wasser in zehn Minuten zu einem Sirup köcheln.

#### *Das Trocknen:*

Schalen herausnehmen und auf ein mit Olivenöl ausgepinseltes Backblech geben. Im Backofen bei 60° für zwei Stunden trocknen, dann ganz fein mahlen.

#### *Produkteinfo:*

Dunkel und trocken aufbewahrt, hält dieses fruchtige Wunderpulver mehrere Monate und zaubert jederzeit die geballte Aromenkraft der Zitrusfrucht in die Gerichte. Dies ist quasi wie Aromatherapie in der eigenen Küche – was für ein Duft! Und dieses Wohlfühlprogramm beginnt schon bei der Zubereitung des Zitronen- und Orangenpulvers!

