

Rezept Backaroma mit Orangenblütenwasser

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Natürliches Backaroma
- Zum Verfeinern von Plätzchen und Kuchen
- Schmeckt auch in Kaffee, Tee oder herzhaften Speisen

Beschreibung

Aromatisches Backaroma mit 100 % natürlichen Zutaten. Zum Verfeinern von Kaffee, Tee oder auch herzhaften Speisen.

Zutatenliste

Zubereitung

100 ml	Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen
0 oder 0 oder 7,5 ml	Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen
2 Streifen	Orangenschale

Zubereitung




1. Orangenschalen zusammen mit dem Orangenblütenwasser und dem Glycerin in eine verschließbare Flasche geben.
2. Die Mischung für mindestens 7 Tage an einem kühlen und sonnengeschützten Ort ruhen lassen, bevor sie zum Einsatz kommt.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100306
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	100 ml
Portionen	1
Package Amount	100.000000

Preise

Zubereitung

	Orangenschale	0,00 €
	Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen, 50 ml	6,95 €
	Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen, 100 ml	9,45 €

