

# 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

<b>100 ml</b>	Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen
<b>0 oder 0 oder 7,5 ml</b>	Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen
<b>2 Streifen</b>	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

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

