

## Schalen von Zitrusfrüchten



Schalen von Zitrusfrüchten sollte man nicht fortwerfen – man kann damit toll Zucker aromatisieren! Dazu die Schalen von 3 Orangen, Grapefruits, Zitronen oder Limetten abschälen (nur äussere Schicht), kurz im siedenden Wasser blanchieren, über Nacht trocknen lassen, mit 2 Esslöffel Zucker fein cuttern, mit Zucker mischen. Schmeckt herrlich im Joghurt oder im Fruchtsalat und eignet sich auch zum Süssen von Getränken.