

Helgas Adventzauber

Griß di Rezepte

Herbst

Österreichisch

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Die Orangen in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Alle Zutaten gemeinsam mit den Orangenscheiben in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Etwa 30 min zu sirupartiger Konsistenz einköcheln lassen. Abseihen und in sterilisierte Flaschen abfüllen. Sofort gut verschließen. Bei kühler und dunkler Lagerung hält sich der Sirup bis zu 3 Monate. Schmeckt besonders fein mit Sekt!



ZUTATEN

2 Bio-Orangen

800 ml Blutorangensaft,
frisch

gepresst oder Direktsaft

300 g Zucker

2 Zimtstangen

3 Sternanise

8 Nelken

100 ml Campari