

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Schau doch einmal auf dein Leben zurück.
Was du schon alles erlebt,
gesehen und getan hast.
Wie viele Probleme du schon durchgemacht,
überstanden und gemeistert hast
..... und jetzt sei einfach mal stolz auf DICH ♥♥

Fruchtig- herber Orangensirup

🍊5 Bio Orangen

gründlich waschen, Schale schön dünn abschälen (von der weißen Haut sollte nichts dabei sein)

Schale in den Mixtopf geben

🍯300g Zucker

🍌1 Vanilleschote

dazu und 30sek./Stufe 10 pulverisieren

🍷300g Wasser

🍷1 Päckchen Zitronensäure

hinzu, sowie die Orangen auspressen und auch in den Mixtopf geben.

Dann 20min/100°Grad/ Stufe 2 erwärmen. Statt dem Messbecher das Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen.

Immer in sichtnähe bleiben, kann überkochen, dann einfach die Temperatur auf 95°Grad runterdrehen.

Durch ein feines Haarsieb in Flaschen abfüllen. Mit Mineralwasser im Verhältnis ca. 1:4 mischen 🍷 leckere Orangenlimonade.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra