



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

„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Orangenschalen zusammen mit dem Orangenblütenwasser und dem Glycerin in eine verschließbare Flasche.
2. Lassen Sie die Mischung für mindestens 7 Tage an einem kühlen und sonnengeschützten Ort ruhen, bevor Sie es nach Belieben, z.B. in leckeren Plätzchen oder Kuchen einsetzen können.

ROHSTOFFE

Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen	100 ml / 0 g
Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen	0 ml 3 TL
Orangenschale	0 g 2 Streifen
Rezeptmenge	
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von ca. 100 ml	

@ Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter rezepte@spinnrad.de, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.



KLEINES ROHSTOFFLEXIKON



Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen

Vegan Für Fondant geeignet Feuchthaltemittel für Lebensmittel



Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen

Zum Backen und Kochen

Orangenschale

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter rezepte@spinnrad.de zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de und unter www.spinnrad.de.