REZEPT FÜR ORANGEN-SAFRAN-TEEZUCKER

ORANGEN-SAFRAN-TEEZUCKER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Glas (ca. 700 ml Inhalt) | 10 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Briefchen Safranfäden
- 2 Gewürznelken
- 140 g SweetFamily Feiner Zucker
- 150 ml weißer Rum
- 1 Bio-Orange
- 500 g SweetFamily Weißer Teezucker

3339

ZUBEREITUNG

1. Safran, Nelken, feinen Zucker und 100 ml Wasser aufkochen, bis der Zucker sich auflöst. Abkühlen und in ein großes sauberes Vorratsglas gießen. Weißen Rum unterrühren.

2. Orange heiß waschen und trocknen. In dünne Scheiben schneiden. Dekorativ mit weißem Teezucker in das Glas geben und verschließen.

Tipp:

Gekühlt hält der aromatisierte Teezucker ca. 2 Monate.