



Aromatisch Backen und Kochen

# Selbstgemachtes Zitronenaroma

---

Perfekt für Kuchen und herzhaftere Rezepte

# Selbstgemachtes Zitronenaroma

## **Zutaten:**

- Bio-Zitronen
- Sparschäler
- Mixer zum Zerkleinern

## **Zubereitung:**

Die Zitronen heiß abspülen, trocknen und die Schale mit einem Sparschäler entfernen.

Die Zitronenschale auf ein Backblech legen und im 40-50°C warmen Backofen etwa 6 Stunden trocknen. Der Backofen sollte einen kleinen Spalt offen bleiben, damit der entstehende Wasserdampf entweichen kann. Die Zitronenschalen sind fertig getrocknet, wenn sie nicht mehr flexibel sind, sondern abbrechen, wenn man sie biegt.

Die getrockneten Zitronenschalen in einen Mixer geben und auf die gewünschte Stärke -grob oder fein- zerkleinern. Wer sehr feines Pulver haben möchte, kann die zerkleinerte Schale nochmal sieben.

Das Zitronenaroma kann nun für Kuchen oder herzhaftere Speisen zum Würzen verwendet werden.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/süß/zitronenaroma/>