Nah&Frisch



Helga Tölg User

Helgas Adventzauber

Griaß 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