# Rezept Backaroma mit Orangenblütenwasser

## Produktfotos

## Kurzbeschreibung

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

## Beschreibung

# Zutatenliste

### Zubereitung

| | |
|---|---|
| **100 ml** | Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen |
| **0** oder<br>**0** oder<br>**7,5 ml** | Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen |
| **2 Streifen** | Orangenschale |

# Zubereitung

1. Orangenschalen zusammen mit dem Orangenblütenwasser und dem Glycerin in eine verschließbare Flasche geben.
2. Die Mischung für mindestens 7 Tage an einem kühlen und sonnengeschützten Ort ruhen lassen, bevor sie zum Einsatz kommt.

## Mehr Informationen

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 002100306 |
| Eigenschaften | vegetarisch, vegan |
| Schwierigkeit | Leicht |
| Dauer | 00:15 |
| Variante | 100 ml |
| Portionen | 1 |
| Package Amount | 100.000000 |

## Preise

### Zubehör Set

**Zubehör-Set, 1 St.** CHF 21.75

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

### Zubereitung

**Orangenschale** CHF 0.00

**Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen, 50 ml** CHF 7.25

**Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen, 100 ml** CHF 9.95