



ZITRONENZUCKER | Rezept

Litronenzucker

CITRUS

KING RAN
OWNER
CITRU
CITRU



Warum die Zitronen sauer wurden

Ich muss das wirklich mal betonen:
Ganz früher waren die Zitronen
(ich weiß nur nicht genau mehr, wann dies
gewesen ist) so süß wie Kandis.

Bis sie einst sprachen: Wir Zitronen,
wir wollen groß sein wie Melonen!
Auch finden wir das Gelb abscheulich,
wir wollen rot sein oder bläulich!

Gott hörte oben die Beschwerden
und sagte: Daraus kann nichts werden!
Ihr müsst so bleiben! Ich bedauer!
Da wurden die Zitronen sauer.

Heinz Erhardt



ZITRONENZUCKER | Rezept

Das Rezept:

(Zutaten für 100g Zitronenzucker)

◆ Zutaten:

1 unbehandelte Zitrone
100g Zucker



◆ Küchengeräte:

1 Zesteur (Zestenreißer)
oder
1 feine Reibe
1 Schraubglas oder 1 Dose mit Deckel

Zesteur (Zestenreißer)

Ist ein kleines Küchenwerkzeug zum Herstellen von hauchdünnen, bitterstofffreien Schalenstreifen von Orangen und anderen Zitrusfrüchten, den sog. Zesten. Diese Streifen werden zum Aromatisieren vieler Speisen genutzt.

Wissenswertes über die Zitrone

Die Zitrone wächst als kleiner bis mittelgroßer, immergrüner Baum. Vor allem die jungen Triebe sind mit kleinen, dünnen Dornen besetzt. Der Austrieb ist rötlich, auch die Knospen sind rosa, die ansonsten weißen Blütenblätter auf der Unterseite rosa bis violett. Die Laubblätter sind länglich-oval. Die duftenden Blüten erscheinen verteilt über das ganze Jahr in wenigblütigen Blütenständen. Die Frucht besteht aus acht bis zehn Fruchtschläuchen, die Schale und Segmente sind fest miteinander verwachsen, die Frucht lässt sich nicht schälen oder teilen wie andere Zitrusfrüchte. In der Schale sitzen zahlreiche Öldrüsen, diese sind es die den aromatischen Duft verströmen.

Seit dem 13. Jahrhundert werden Zitronen in Europa, zunächst in Sizilien und Spanien, seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts auch in Deutschland kultiviert. Schon aus dem Mittelalter sind Rezepte mit Zitronen überliefert. Zitronensaft löste in der mittelalterlichen Küche den Verjus, einen Saft aus unreifen Trauben, als Säuerungsmittel ab. Im Barock waren die Pflanzen wegen ihrer dekorativen Funktion in der Gartenarchitektur, wegen ihres Symbolgehalts (man verstand die Zitronen als die goldenen Äpfel der Hesperiden), aber auch wegen ihres Duftes und Geschmacks sehr beliebt. Im 17. und 18. Jahrhundert entstand eine regelrechte Orangeriekultur.

(Textquelle: <http://de.wikipedia.org>)

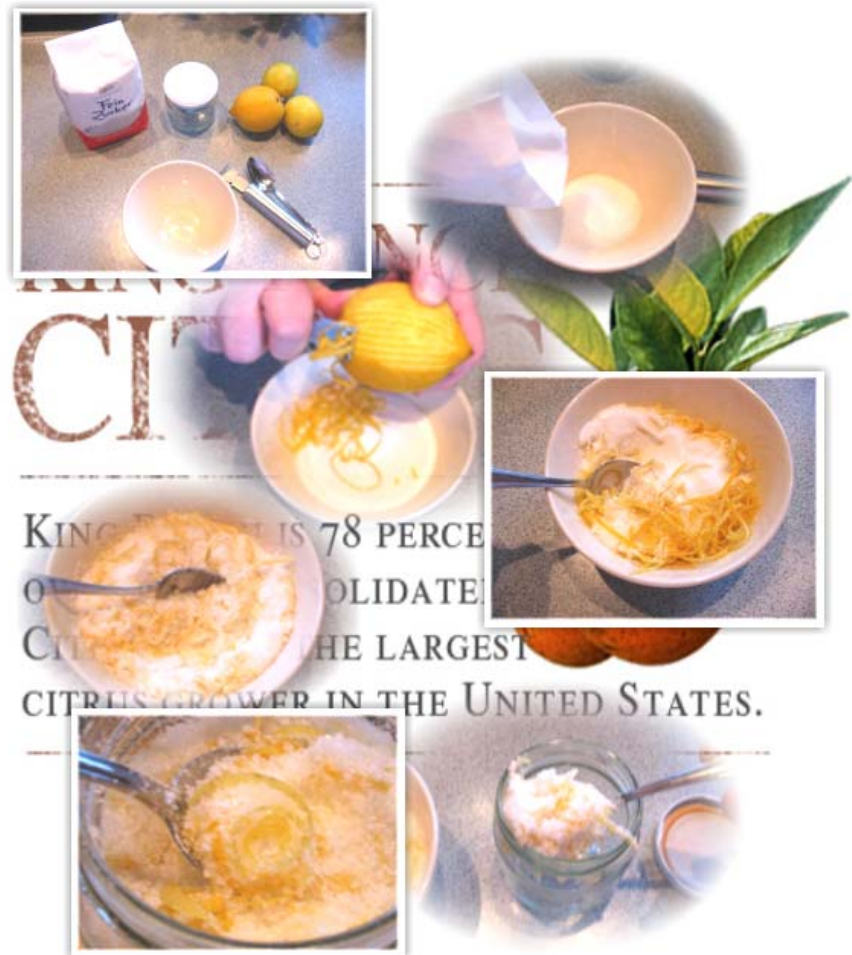
◆ Mehr wissenswertes über die Heilpflanze „Zitrone“ lesen sie auf <http://www.heilkraeuter.de> ◆



ZITRONENZUCKER | Rezept

◆ Zubereitung:

Die Zitrusfrüchte gut unter heißem Wasser abwaschen und abtrocknen. Danach mit dem Zesteur oder der Reibe die Zitronenschale abreiben und in die Schale mit dem Zucker geben, alles sehr gut miteinander verrühren und in das vorbereitete Schraubglas einfüllen. Der Zitronenzucker sollte mindestens 3 Tage ziehen können, bevor er für Süßspeisen, Soßen, Teesüße etc. verwendet wird. Der Zitronenzucker ist an einem kühlen Ort, im verschlossenen Glas mehrere Wochen haltbar.



Guten Appetit :o)

◆ Tipp: Du kannst auch anstatt Zitronen Limetten oder Orangen verwenden.



weitere Kreativtipps findest Du unter:
http://filixart.de/kreative_ideen/kreative_ideen.htm