

Orangen in Curacao

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Alkohol, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

4		Orangen
250	Gramm	Zucker
350	ml	Curacao

Anleitung:

Orangen schaelen und das Fruchtfleisch mit einem spitzen Messer aus der weissen Haut schneiden. Entkernen und mit dem Zucker in Glaeser schichten. Mit Curacao uebergiessen, verschliessen und kuehl stellen.

Sie sollten innerhalb eines Monats verwendet werden, aber das wird Ihnen nicht schwerfallen, wenn Sie sie einmal als Crepe-Fuellung verwendet haben.