

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
0 oder
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 |
| Signal Wort | Nein |
| Portionen | 1 |
| Package Amount | 100.000000 |

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Orangenschale

0,00 €



Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen, 50 ml

6,15 €



Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen, 100 ml

8,45 €

