



Orangen, die nach Apfel schmecken

Sieht aus wie eine Orange, schmeckt aber nach Apfel. Du willst die vollkommene Geschmacksverwirrung? Hier kommt das Rezept:

Du brauchst dazu zwei Orangen, ein Messer, einen Löffel, vier Gläser, ¼ Liter Apfelsaft, Gelee Pulver, einen Schneebesen und einen Krug.

Schneide die Orangen in der Hälfte durch und höhle sie aus. Das Fruchtfleisch kann gegessen werden, da es nachher nicht mehr gebraucht wird.



Lege die Orangenschalen mit der runden Seite in die Öffnung der Gläser.

Den Apfelsaft in den Krug füllen und vorsichtig einen Löffel Gelee Pulver mit dem Schneebesen unterrühren.



Orangen, die nach Apfel schmecken

Jetzt können die leeren Orangen mit dem Saft-Pulver-Gemisch befüllt werden.



Nun brauchst du etwas Geduld. Stelle die Gläser mit den gefüllten Orangenschalen in den Kühlschrank, bis der flüssige Inhalt zu einem festen Gelee geworden ist. (Dauert etwa 3 bis 4 Stunden.)

Sind die Orangen fest geworden, so kann man sie in Spalten schneiden und seinen Gästen servieren.



Niemand wird glauben, dass eine Orange tatsächlich nach Apfel schmecken kann.

Überzeuge sie vom Gegenteil. Geschmacksverwirrung vorprogrammiert.

TIPP: Du kannst auch andere Säfte verwenden, um deine Orange mit verschiedenen Farben zu füllen: Zum Beispiel:

rot → Kirschsaft, grün → Waldmeistersirup, blau → Wasser mit Lebensmittelfarbe, gelb → Birnensaft, violett → Johannisbeersaft

Kreiere deine eigenen bunten Orangen in sämtlichen Geschmacksrichtungen!