







# Anleitung: So trocknest du Zitrusscheiben an der Luft!

---


 Für Deko, Duft oder Geschenke – ganz natürlich!

## Das brauchst du:

-  Zitrusfrüchte (z. B. Orange, Zitrone, Limette, Grapefruit)
-  Ein scharfes Messer (hier bitte besonders gut aufpassen!)
-  Ein sauberes Schneidebrett
-  Küchenpapier oder ein sauberes Geschirrtuch
-  Einen Teller oder ein Tablett
-  Einen hellen, gut belüfteten Platz (z. B. Fensterbank)

## Schritt 1: Früchte in Scheiben schneiden

Schneide die gewaschenen Zitrusfrüchte in etwa 0,5 cm dünne Scheiben.

 Je dünner, desto schneller trocknen sie – aber nicht zu dünn, sonst reißen sie leicht.


## Schritt 2: Abtupfen

Lege die Scheiben zwischen zwei Lagen Küchenpapier und tupfe den Saft vorsichtig ab.

Das hilft beim schnelleren Trocknen!

## Schritt 3: Auflegen

Lege die Scheiben nebeneinander auf einen großen Teller oder ein Tablett.

 Achte darauf, dass sie nicht übereinanderliegen!

## Schritt 4: Trocknen lassen

Stelle die Zitrusscheiben an einen hellen, trockenen Ort mit Luftzirkulation – z. B. auf die Fensterbank.

 Täglich wenden, damit sie gleichmäßig trocknen und nicht schimmeln.

### 🕒 **Trocknungszeit**

Die Trocknung dauert 1 bis mehrere Tage, je nach Sonnenlicht, Wärme und je nach Dicke der Scheiben und Luftfeuchtigkeit.

Geduld lohnt sich! ❤️

### ✅ **Fertig!**

Die Scheiben sind fertig, wenn sie dünn, biegsam-trocken oder knusprig-hart sind. Lass sie gut auskühlen und bewahre sie in einem luftdichten Glas auf.

### 💡 **Tipp: Wofür eignen sich getrocknete Zitrusseiben?**

- ✨ Als Fenster- oder Weihnachtsdeko
- 🌸 Für Trockenblumen-Kränze
- 🕯️ In Duftlampen oder Potpourris
- 📺 Zum Verzieren von Geschenken
- 🧵 Für Girlanden (diese gestalten wir heute)

