

Resteverwertung: Zitrone verwerten



Frische Zitronen verwerten - meine besten Rezepte

Zitronensaft und -schale trägt in vielen Gerichten von süß bis herzhaft zur Aromen- und Geschmacksvielfalt bei. Doch die meisten Rezepte brauchen nur einen Hauch Zitrone - wohin dann mit den Resten? Es gibt ein paar Rezepte, die besonders viel Frische benötigen und sich daher bestens zur Resteverwertung Zitrone eignen. Dies sind folgende:

- Heiße Zitrone mit Honig
- [Zitronen-Ingwer-Elixir](#)
- [Ingwer-Sirup mit Zitrone](#)
- [Kinderpunsch](#)
- [Gurken-Limo mit Zitrone](#)
- [Zitronenkuchen](#)
- [Zitronentarte](#)
- [Zitronenmuffins](#)
- [Zitronen-Eistorte](#)
- [Zitronencreme](#)
- [Lemon Curd](#)
- [Spaghetti al limone](#)

Frische Zitrone oder Fertigprodukte?

Ich finde ja, dass man beim Kochen und Backen unbedingt frische Zitrone und keine Instant-Ware verwenden sollte. Wie denkst du darüber? Mit meinen Tipps gelingt dir die Resteverwertung auf jeden Fall ganz leicht!

Resteverwertung Zitrone mal anders:

Zitronen sind spritzige Alleskönner - nicht nur kulinarisch. Auch als Haushaltsmittel machen die Zitrusfrüchte eine super Figur. Zum Beispiel als Dufferfrischer in Kühlschrank oder Spülmaschine, als natürliches Putzmittel gegen Kalk und als Fleckenentferner für Textilien. Superpower? Zitrone!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

