REZEPT FÜR GEWÜRZSIRUP

GEWÜRZSIRUP

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2 Flaschen à ca. 150 ml | 20 Min. | + Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Zimtstange
- 5 Kardamomkapseln
- 5 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 250 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker

1511

ZUBEREITUNG

50	0	13	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro EL ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Gewürze im Mörser grob zerstoßen. 250 ml Wasser aufkochen. Braunen Bio-Zucker und Gewürze zufügen und einmal unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2. Sirup erneut unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Durch ein feines Sieb in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Der Sirup schmeckt als Aromageber in Kaffee und Tee oder über Desserts geträufelt.

Flaschen nach dem Anbruch im Kühlschrank aufbewahren.