REZEPT FÜR ORANGEN-ZIMT-SIRUP

ORANGEN-ZIMT-SIRUP

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

- ca. 4 Bio-Orangen
- 200 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 2 TL gemahlener Zimt

1273

ZUBEREITUNG

48	0	12	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro EL ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 2 Orangen heiß waschen, trocknen, Schale fein abreiben. Alle Orangen auspressen, 400 ml Saft abmessen, bei Bedarf mit wenig Wasser ergänzen. Mit Braunem Bio-Zucker und Zimt in einem hohen Topf aufkochen.

2. Sirup unter gelegentlichem Rühren 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Durch ein feines Sieb in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Der Sirup schmeckt mit gekühltem Mineralwasser aufgegossen und zum Beträufeln von Fruchtsalaten, Joghurt oder Pancakes. Flaschen nach dem Anbruch im Kühlschrank aufbewahren.