

REZEPT FÜR ERDBEER-JOHANNISBEER-SIRUP



ERDBEER-JOHANNISBEER-SIRUP

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1,3 l | 30 Min. | + Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 600 g SweetFamily Feiner Zucker
- 500 g rote Johannisbeeren



5422

ZUBEREITUNG

209

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Erdbeeren putzen, klein schneiden, mit 400 g Zucker in einem Topf verrühren und zugedeckt 2-3 Stunden Saft ziehen lassen. Inzwischen Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen.

2. Johannisbeeren mit übrigem Zucker und 400 ml Wasser zu den Erdbeeren geben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei umrühren und den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle entfernen.

3. [Sirup](#) durch ein feines Sieb gießen. Heißen Sirup sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen. Ungeöffnet ist der Sirup an einem kühlen, dunklen Ort mind. 4 Wochen haltbar.

Verwendungs-Tipps:

- Für eine leckere Limonade 1 Teil Sirup nach Geschmack mit ca. 6 Teilen gekühltem stillen oder sprudelnden Mineralwasser auffüllen.
- Für einen fruchtigen Sommerdrink Sekt auf Eis in Weingläsern servieren und etwas Erdbeer-Johannisbeer-Sirup zugeben.