REZEPT FÜR ERDBEERSIRUP GRUNDREZEPT

ERDBEERSIRUP GRUNDREZEPT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1,2 l | 25 Min. | + Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 600 g SweetFamily Feiner Zucker
- Saft von 1 Zitrone

6138

ZUBEREITUNG

223	1	54	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
100 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren putzen und klein schneiden. Mit 400 g Zucker in einem Topf verrühren und zugedeckt 2-3 Stunden Saft ziehen lassen.

2. Übrigen Zucker, Zitronensaft 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 und sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Verwendungs-Tipp:

Für eine leckere Limonade 1 Teil Sirup nach Geschmack mit ca. 6 Teilen gekühltem, stillen oder sprudelnden Mineralwasser auffüllen.