

## 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



1506

#### ZUBEREITUNG

<b>50</b> Kcal	<b>0</b> Gramm	<b>13</b> Gramm	<b>0</b> 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.