

REZEPT FÜR HIMBEERSIRUP MIT ANIS



für ca. 400 ml | 15 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 300 g Himbeeren
- 125 g SweetFamily Feiner Zucker
- 3 Sternanis



4576

ZUBEREITUNG

150

Kcal

pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

35

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Mit Zucker, 125 ml Wasser und Sternanis zum Kochen bringen. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren sprudelnd kochen lassen, bei Bedarf Schaum entfernen.

2. Sternanis entfernen und [Sirup](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen, verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1-2 Wochen verwenden.