

REZEPT FÜR HIMBEERSIRUP MIT ANIS



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

Zutaten

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



4521

ZUBEREITUNG

150 Kcal	1 Gramm	35 Gramm	0 Gramm
pro 100 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.