

Rezept für Erdbeersirup mit Limette



Zutaten

für ca. 1,2 l | Zubereitung 25 Min. | Schwierigkeit Einfach | 224 kcal pro Portion

1 kg Erdbeeren
600 g SweetFamily Feiner Zucker
3 Limetten (davon 1 Bio-Limette)

Zubereitung

1. Erdbeeren putzen, klein schneiden, mit 400 g Zucker in einem Topf verrühren und zugedeckt 2-3 Stunden Saft ziehen lassen.
2. Anschließend Bio-Limette heiß waschen und Schale mit dem Sparschäler sehr dünn abschälen. Alle Limetten auspressen. Saft und Schale 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-Tipp: Für eine leckere Limonade 1 Teil Sirup nach Geschmack mit ca. 6 Teilen gekühltem stillen oder sprudelndem Mineralwasser auffüllen.