REZEPT FÜR BRATAPFEL-SIRUP

BRATAPFEL-SIRUP

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 1 l | 30 Min. | + Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zutaten

- 4 Kardamomkapseln
- 1 Vanilleschote
- 2 Zimtstangen
- 6-8 Gewürznelken
- 1 l klarer Apfelsaft
- Saft von 2 Zitronen
- 250 g säuerliche Äpfel (z.B. Holsteiner Cox, Boskop)
- 500 g SweetFamily Feiner Zucker

6412

ZUBEREITUNG

74	0	18	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion (à 30 ml) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Kardamomkapseln leicht andrücken. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Mark und Schote, Kardamom, übrige Gewürze, Apfel- und Zitronensaft in einen Topf geben. Äpfel schälen und Fruchtfleisch bis zum Kerngehäuse abreiben. Zum Saft geben und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

2. Apfelsaft durch ein Sieb in einen weiteren Topf gießen. Zucker unterrühren und aufkochen, 3-4 Minuten köcheln lassen.

3. Sirup in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Zum Servieren 1 Teil Sirup mit 7-8 Teilen kaltem Wasser (mit oder ohne Kohlensäure) mischen.

Tipp:

Der Sirup schmeckt auch lecker zu Eis, in Quarkspeisen oder über Pfannkuchen geträufelt.