REZEPT FÜR ERDBEERSIRUP MIT ZITRONENTHYMIAN

ERDBEERSIRUP MIT ZITRONENTHYMIAN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1,2 l: | 30 Min. | Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Bund Zitronenthymian
- 600 g SweetFamily Feiner Zucker
- Saft von 1 Zitrone

4912

ZUBEREITUNG

224	1	54	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
100 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren putzen und klein schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und zusammen binden, um ihn später leichter entfernen zu können. Erdbeeren, Thymian und 400 g Zucker in einem Topf verrühren und zugedeckt 2-3 Stunden Saft ziehen lassen.

2. Anschließend übrigen Zucker, Zitronensaft 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-Tipps:

• Für eine leckere Limonade 1 Teil Sirup nach Geschmack mit ca. 6 Teilen gekühltem stillen oder sprudelnden Mineralwasser auffüllen.
• Das Erdbeermus, das beim Absieben zurückbleibt, schmeckt auch lecker als Fruchtaufstrich oder in Joghurt gerührt. Dafür einfach den Thymian entnehmen.