REZEPT FÜR PFIRSICH-EISTEESIRUP MIT LIMETTE

PFIRSICH-EISTEESIRUP MIT LIMETTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1 l | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g reife aromatische Pfirsiche
- 4 Limetten (davon 1 Bio-Limette)
- 4-5 gehäufte TL schwarze Teeblätter (kräftige Sorte, z.B. Assam)
- 600 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker

6022

ZUBEREITUNG

255	0	63	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. 1 Limette auspressen. Den entstandenen Saft und 250 ml Wasser mit den Pfirsichen aufkochen und diese 5-8 Minuten weich garen. Pfirsiche pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

2. Tee mit 300 ml kochendem Wasser überbrühen, 5 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb abgießen. Bio-Limette heiß waschen und mit einem Sparschäler die Schale in dünnen Streifen abschälen. Frucht mit übrigen Limetten auspressen. Saft und Schale mit Tee und Zucker in einem Topf verrühren, aufkochen und unter Rühren ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Pfirsichpüree zufügen und erneut sprudelnd aufkochen.

3. Limettenschale entfernen und den heißen Sirup sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Flaschen nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und Sirup zügig verbrauchen. Ungeöffnet ist der Sirup an einem kühlen, dunklen Ort mindestens 4 Wochen haltbar.

Verwendungs-Tipp:

Für eine leckere Limonade 1 Teil Sirup nach Geschmack mit ca. 6 Teilen gekühltem, stillen oder sprudelnden Mineralwasser auffüllen.