

REZEPT FÜR ERDBEERSIRUP GRUNDREZEPT



ERDBEERSIRUP GRUNDREZEPT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1,2 l | 25 Min. | + Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zutaten

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



6096

ZUBEREITUNG

223

Kcal

100 ml

1

Gramm

Eiweiß

54

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) putzen und klein schneiden. Mit 400 g Zucker in einem Topf verrühren und zugedeckt 2-3 Stunden Saft ziehen lassen.
2. 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 und sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Verwendungs-Tipp:

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