

REZEPTE VON SWEETFAMILY



GEWÜRZSIRUP

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für 2 Flaschen à ca. 150 ml | 20 Min. | +
Zieh- und Abkühlzeit**

Zutaten

- 1** Zimtstange
- 5** Kardamomkapseln
- 5** Gewürznelken
- 1** Sternanis
- 250 g** SweetFamily Brauner Bio-Zucker

ZUBEREITUNG



1. Gewürze im Mörser grob zerstoßen. 250 ml Wasser aufkochen. Braunen Bio-Zucker und Gewürze zufügen und einmal unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2. Sirup erneut unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Durch ein feines Sieb in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Der Sirup schmeckt als Aromageber in Kaffee und Tee oder über Desserts geträufelt.

Flaschen nach dem Anbruch im Kühlschrank aufbewahren.