

REZEPT FÜR SCHWARZER JOHANNISBEER-SIRUP



SCHWARZER JOHANNISBEER-SIRUP

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 1,2 l | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg schwarze Johannisbeeren
- 600 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1-1 1/2 TL Anissamen
- Saft von 2 Limetten



5437

ZUBEREITUNG

243

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

58

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Beeren mit Zucker, Anis, Limettensaft und 400 ml Wasser in einen Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren.

2. Sirup durch ein feines Sieb gießen und Fruchtreste im Sieb gut ausdrücken. 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 mind. 4 Wochen haltbar.

Verwendungs-Tipps:

- Für ein erfrischend-fruchtiges Eis-Getränk (siehe Foto) je nach Geschmack 1-2 Kugeln Vanilleeis auf Gläser verteilen. Etwas Sirup darüber geben und mit eisgekühlter Milch auffüllen – fertig!
- Für eine leckere Limonade 1 Teil Sirup nach Geschmack mit ca. 6 Teilen gekühltem stillen oder sprudelnden Mineralwasser auffüllen.
- Für den optimalen Sirup-Geschmack ist es nicht notwendig, die Johannisbeeren von den Rispen zu zupfen.