

Beeren-Sirup

Eine Limonade oder Bowle wird durch diesen leckeren Sirup verfeinert. Einfach zubereitet aus sonnengereiften frischen Beeren. Hier kommt das Rezept dazu.

1 - 2 Flaschen (je 500 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 1 kg gemischtes Beerenobst z.
B. Brombeeren, Johannisbeeren,
Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren
400 ml Wasser
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

Wie koche ich einen leckeren sommerlichen Beeren-Sirup?:

① Beeren entsaften mit einem Sieb:

Beeren verlesen, evtl. waschen und putzen. Beerenobst mit 400 ml Wasser in einem großen Kochtopf etwa 5 Min. weich kochen. [Ein feines Sieb mit einem Tuch](#), z. B. Leinentuch auslegen. Den Fruchtbrei auf das Tuch geben, den herabtropfenden Saft auffangen und 750 ml Fruchtsaft abmessen.

② Sirup kochen:

Fruchtsaft mit Zucker, Zitronensäure und Einmachhilfe in einem Kochtopf verrühren und unter Rühren 3 Min. kochen, bis der Zucker gelöst ist. Topf vom Herd nehmen. Sirup sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen. Flaschen möglichst 5 Min. auf den Deckel stellen.
Beeren-Sirup im Kühlschrank aufbewahren und vor Gebrauch kräftig schütteln.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Durch das Aufschäumen beim Einfüllen kann sich ein Hohlraum im oberen Flaschenhals bilden. Es ist für die Haltbarkeit wichtig, dass die Flasche sofort nach dem heißen Einfüllen geschlossen wird. Daher die Flasche nicht noch einmal öffnen, um den ggf. entstandenen Hohlraum aufzufüllen.
- Statt frischen Beeren können auch 1 kg Tiefkühl-Beerenmix verwendet werden. Diese vor der Zubereitung auftauen lassen.
- Fruchtsirup eignet sich zum Mischen mit Mineralwasser, Sekt oder Bowle sowie zum Verfeinern von Quark- und Joghurtspeisen.
- **Zur Saftgewinnung gibt es weitere Möglichkeiten. Dampfensafter:** Früchte ohne Zucker im Dampfensafter nach Angaben des Geräteherstellers entsaften. **Schnellkochtopf:** Kleinere Fruchtmengen ohne Zucker mit Hilfe eines Schnellkochtopfes (mit Siebeinsatz und ggf. Saftauffangschale) nach Angaben des Geräteherstellers entsaften.
- Zusätzlich beim Kochen ein Stück frischen Ingwer (10 g) und etwas Zitronenschale mit in den Kochtopf geben. Vor dem Abfüllen Ingwerstück und Zitronenschale wieder entfernen.

