

Erdbeersirup

Ein süßer Sirup aus Erdbeeren zu Desserts oder zu Sekt

etwa 4 Flaschen (je 500 ml)



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1000 g Erdbeeren
- 1 l kochend heißes Wasser
- 500 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Erdbeeren mit kochendem Wasser übergießen und etwa 20 Min. ziehen lassen. Erdbeeren auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Flüssigkeit, Zucker und Zitronensäure mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **2 Min.** sprudelnd kochen. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und fest verschließen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Erdbeersirup schmeckt super als Soße zu Vanilleeis oder Pudding.
- Für ein erdbeeriges Getränk können Sie 3 EL Sirup mit 200 ml Mineralwasser, Sekt oder Prosecco auffüllen.
- Falls der Sirup etwas angedickt ist, schütteln Sie die Flasche vor Gebrauch.
- Die Haltbarkeit beträgt etwa 6 Monate.