

Himbeer-Sirup

Fruchtiger Sirup aus Himbeeren.

etwa 4 Flaschen (je 500 ml)



etwas Übung erforderlich

▬ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1800 g Himbeeren

1 kg Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen, mit etwas Wasser in einem Kochtopf weich kochen. Ein feines Sieb mit einem Tuch, z. B. Leinentuch auslegen. Den Fruchtbrei auf das Tuch geben, den herabtropfenden Saft auffangen. 1 l Fruchtsaft abmessen.

2 Zubereiten:

Gewonnenen Fruchtsaft mit Zucker und Zitronensäure in einem Kochtopf verrühren und unter Rühren kochen, bis der Zucker gelöst ist. Kochgut evtl. abschäumen. 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. Sirup im Kühlschrank aufbewahren und vor Gebrauch kräftig schütteln.



Rezeptvorschlag Beeren-Quarkspeise:

100 g gemischtes Beerenobst verlesen, evtl. waschen und mit 1 EL Himbeer-Sirup marinieren und auf etwa 4 Dessertgläser verteilen. 1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone mit 200 ml Milch und 250 g Speisequark nach Packungsanleitung zubereiten. 3 EL Himbeer-Sirup auf die Quarkspeise träufeln, mit einer Gabel etwas marmorieren und auf die Gläser verteilen. Nach Belieben mit Himbeeren und Dr. Oetker Pistazien verzieren.

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.
- Lecker ist auch ein Beerensirup, aus jeweils 1/3 Erdbeer, Himbeer und Brombeer.
- 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.

