

Melonen-Sirup

Ein Sirup aus Wassermelone zum Verfeinern von Mixgetränken.

etwa 3 Flaschen (je 500 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1500 g Wassermelone (vorbereitet gewogen) (von etwa 3 kg Melone)
20 g Ingwer
250 ml Orangensaft
1 Msp. Salz
2 Msp. Cayennepfeffer
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super 3:1 (250 g)

Wie mache ich Melonen-Sirup selber?:

1 Obst vorbereiten:

Melone in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden und 1500 g abwiegen. Ingwer schälen und klein schneiden.

2 Sirup zubereiten:

Melonenstücke mit Orangensaft, Ingwer, Salz, Cayennepfeffer und Gelierzucker in einem großen Kochtopf pürieren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Bei Bedarf abschäumen. Fruchtmasse durch ein grobes Sieb geben. Sofort randvoll in vorbereitete Flaschen (Twist-off) füllen und mit Schraubdeckeln verschließen. Sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen (wenn möglich).

Vor Verwendung die Flasche schütteln.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor Verwendung die Flasche schütteln.
- Für ein erfrischendes Getränk einfach etwas Melonen-Sirup mit kaltem Mineralwasser oder Sekt aufgießen.
- Sirup kühl und dunkel aufbewahren, die Haltbarkeit beträgt etwa 3 Monate.
- Für einen herberen Drink den Melonen-Sirup mit Ginger Ale, Zitronenscheibe und fein geschnittenem Basilikum verfeinern.

