

Sauerkirsch-Sirup

Fruchtiger Sirup aus Sauerkirschen

etwa 4 Flaschen (je 500 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 1600 g Sauerkirschen
1 kg Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

1 Vorbereiten:

Sauerkirschen waschen, entsteinen, 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.



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.
- Die Sauerkirschen können auch zur Hälfte mit roten Johannisbeeren kombiniert werden.
- Fruchtsirup eignet sich zum Mischen mit Mineralwasser, Sekt oder Bowle sowie zum Verfeinern von Quark- und Joghurtspeisen.
- **Zur Saftgewinnung gibt es weitere Möglichkeiten.**
Dampfsafter: Früchte ohne Zucker im Dampfsafter nach Angaben des Geräteherstellers entsaften. **Schnellkochtopf:** Kleinere Fruchtmengen ohne Zucker mit Hilfe eines Schnellkochtopfes (mit Siebeinsatz und ggf. Saftauffangschale) nach Angaben des Geräteherstellers entsaften.

