

Sommerlicher Shrub

Fruchtig-säuerlicher Sirup zum Mischen von erfrischenden Getränken

etwa 25 Portionen  gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g frisches Obst, z. B.
Himbeeren, Brombeeren, reife
Pflirsiche, Aprikosen oder
Pflaumen
500 g brauner oder weißer
Zucker
500 ml Apfelessig

Zum Verfeinern:

1 Dr. Oetker Vanilleschote

Außerdem:

Mineralwasser
Eiswürfel

1 Vorbereiten:

Obst je nach Sorte putzen, waschen und trocken tupfen oder verlesen, evtl. entsteinen und je nach Größe grob zerkleinern oder zerdrücken.

2 Zubereiten:

Obst mit Zucker in einer Rührschüssel vermischen und mit einem Tuch bedeckt mind. 3 Std., am besten über Nacht, zum Saftziehen stehen lassen.

3 Ein Sieb auf eine Schüssel geben und mit einem Passiertuch auslegen.

Die Fruchtmasse auf das Sieb geben. Das Passiertuch über der Fruchtmasse zusammendrehen und alles gut auspressen. Die aufgefangene Flüssigkeit mit dem Essig mischen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen und mit der Flüssigkeit vermischen. Alles in vorbereitete Gefäße, z. B. Gläser oder Flaschen füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

4 Servieren:

Je nach Geschmack für 1 Glas 30-50 ml Shrub mit Mineralwasser und Eiswürfeln verrühren und servieren.



Variationen:

..

Für eine noch **fruchtigere Note** 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronen- oder Orangenschale vor dem Abfüllen unterrühren.

Für eine **Kräuternote** gewaschene Minze, Zitronenmelisse, Thymian oder Rosmarin vor dem Abfüllen unterrühren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Getränk kann man etwa 6 Monate im Kühlschrank aufbewahren.

