


Weihnachtssirup

Ganz einfach Sirup zu Weihnachten selber machen - Weihnachtssirup-Rezept.

etwa 65 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

700 ml Wasser
5 EL schwarze Teeblätter
300 ml Orangensaft
100 ml Apfelsaft
50 ml Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
4 Zimtstangen
10 Gewürznelken
5 Sternanis
10 Kardamomkapseln
5 Pimentkörner
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)

Wie mache ich Sirup zu Weihnachten ganz einfach selbst?:

① Vorbereiten:

Wasser zum Kochen bringen, den Tee übergießen und 5 Min. ziehen lassen.

② Sirup zubereiten:

Den Tee durch ein Sieb in einen großen Kochtopf gießen, übrige Zutaten hinzugeben und gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Alles zugedeckt etwa 30 Min. ziehen lassen. Erneut 3 Min. kochen, Gewürze mit einem Schaumlöffel entfernen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser oder Flaschen füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off) oder den Flaschenverschlüssen verschließen. Vor dem Gebrauch gut schütteln.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Serviervorschläge:

Weihnachtlicher Likör: 500 ml Weinbrand mit 250 ml heißem Sirup verrühren und in gut verschlossenen Flaschen nochmals 1-2 Tage durchziehen lassen.

Weihnachtliches Dessert: 1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille nach Packungsanleitung zubereiten, mit Pflaumen aus dem Glas servieren und mit dem Sirup übergießen. **Glühwein:** 1 Flasche Weißwein oder Rotwein erhitzen und mit dem Sirup abschmecken.

