

Erdbeer-Sirup

Für 2 Flaschen je 600 ml:

1,2 kg Erdbeeren
400 g Zucker
5 - 6 Limetten

Die Flaschen und dazugehörigen Deckel bei heißem Wasser gründlich reinigen.

Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Früchte mit 200 g Zucker in einen Topf geben, mischen und 2 Stunden ziehen lassen.

Dann aufkochen und bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Pürieren oder durch ein feines Sieb passieren.

In der Zwischenzeit die Limetten auspressen und 100 ml Saft abmessen. Zusammen mit den passierten Erdbeeren und dem restlichen Zucker aufkochen.

Den entstandenen Schaum abschöpfen. Den Sirup in die vorbereiteten Flaschen füllen und sofort verschließen.

Kühl und dunkel gelagert hält der Sirup ca. 6 Monate.

Tipp:

Den Erdbeersirup mit Sekt aufgießen und als Aperitif servieren oder im Sommer den frischen Sirup mit kaltem Mineralwasser genießen. Pur schmeckt er gut zu sämtlichen Süßspeisen.

