



Menge 450 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## APFEL-THYMIAN-SIRUP

Eine winterliche Note für Desserts wie Vanillepudding oder -eis.



### Zutaten

1	Bio-Zitrone
500 g	saure Äpfel (vorbereitet gewogen)
2-3 Zweige	frischer Thymian
250 ml	Wasser
ca. 500 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	Zitronensaft (Saft von ca. 2 Zitronen)

### Zubereitung

1. Bio-Zitrone heiß abwaschen und Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Äpfel waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Thymian abspülen.
2. Insgesamt 500 g Apfelwürfel abwiegen, mit Thymian und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 8–10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
3. Durch ein feines Sieb oder Safttuch gießen und möglichst gut abtropfen lassen, ggf. etwas ausdrücken.
4. Saft abmessen und mit der gleichen Menge Diamant Feinster Zucker mischen.
5. Zitronensaft dazugeben und nochmals 1-2 Minuten sprudelnd kochen.
6. Sirup sofort heiß in Flaschen füllen und diese gut verschließen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.