



Menge 450 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ERDBEER-VANILLE-SIRUP

Der Sirup aus Erdbeeren und Vanille rundet Puddings, Eis und andere Desserts ab!



### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden. Mit aufgeschnittener Vanilleschote und Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
2. Durch ein feines Sieb oder Safttuch gießen und möglichst gut abtropfen lassen.
3. Saft abmessen und mit der gleichen Menge Diamant Feinster Zucker mischen.
4. Zitronensaft dazugeben und nochmals 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Sirup sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Kühl lagern.

### Zutaten

500 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
250 ml	Wasser
ca. 300 g	Diamant Feinster Zucker
1	Vanilleschote
100 ml	Zitronensaft (Saft von ca. 2 Zitronen)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.