



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

HOLUNDER-BIRNEN-SAFT

Tieferoter Saft aus Holunderbeeren und Birnen – zur köstlichen Verfeinerung von Mineralwasser oder einfach pur.



Zutaten

1300 g	Holunderbeeren
700 g	reife Birnen
500 ml	Wasser
ca. 500 g	Diamant Einmachzucker

Zubereitung

1. Holunderbeeren waschen und von den Rispen streifen. Birnen schälen und in Stücke schneiden.
2. Früchte in einem großen Topf leicht mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze mit Deckel weich, aber nicht musig kochen.
3. Fruchtmus durch ein Safttuch gießen und gut ablaufen lassen.
4. Saft abmessen und pro Liter entstandenem Saft mit 500 g Einmachzucker verrühren. Zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen.
5. Saft sofort heiß in Flaschen füllen und sofort verschließen.
6. Tipp: Statt mit Birnen kann man den Saft auch mit Äpfeln oder Brombeeren oder pur aus Holunderbeeren zubereiten.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.