



Menge 450 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

JOHANNISBEER-HIMBEER-SIRUP

Ein himmlischer Sirup aus reifen Sommerbeeren, ganz einfach selbst gemacht!



Zubereitung

1. Beeren waschen und verlesen. Mit 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 Minute sprudelnd kochen lassen.
5. Sirup sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Kühl lagern.
6. Tipps: - Für einen möglichst klaren Sirup, den Saft über Nacht abtropfen lassen. - Durch das fruchteigene Pektin kann es passieren, dass der Sirup eindickt. Daher vor Gebrauch gut schütteln. - Der Sirup schmeckt auch in Sekt hervorragend!

Zutaten

250 g	Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)
250 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
250 ml	Wasser
ca. 300 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	Zitronensaft (Saft von ca. 2 Zitronen)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.