



Menge 350 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

MÖHREN-APFEL-SIRUP

Der Sirup aus Möhren und Äpfeln ist mit Mineralwasser eine spritzige Erfrischung!



Zubereitung

1. Möhren und Äpfel schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden oder grob raspeln. Insgesamt 500 g abwiegen, mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 8–10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
2. Durch ein feines Sieb oder Safttuch gießen und möglichst gut abtropfen lassen, ggf. etwas ausdrücken.
3. Saft abmessen und mit der gleichen Menge Diamant Feinster Zucker mischen.
4. Zitronensaft dazugeben und nochmals 1-2 Minuten sprudelnd kochen.
5. Sirup sofort heiß in Flaschen füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

350 g	Bundmöhren (vorbereitet gewogen)
150 g	saftige Äpfel, z. B. Granny Smith (vorbereitet gewogen)
250 ml	Wasser
ca. 250 g	Diamant Feinster Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.