



Erdbeersirup

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Erdbeeren	500 g
Zitronen	1 St.
Wasser	350 ml
Vanillinzucker	4 TL
Zucker	350 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

2. In einem Topf Erdbeeren mit Zitronensaft, Wasser, Vanillinzucker und Zucker mischen und auf mittlerer Stufe aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis die Erdbeeren zerfallen. Dabei entstehenden Schaum entfernen.

3. Sirup durch ein feines Sieb gießen und noch heiß in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Erdbeersirup gut verschließen und abkühlen lassen.

Zum Wohl!

Tipp: Du kannst den Erdbeersirup zum Beispiel zum Verfeinern von Cocktails oder Desserts verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1074 kcal
Kohlenhydrate	277 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	1 g