



Erdbeersirup Rezept

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------|--------------|
| Erdbeeren | 400 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Wasser | 200 ml |
| Brauner Zucker | 400 g |
| Vanillinzucker | 0.5 Päckchen |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und vierteln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Wasser und Erdbeeren auf mittlerer Stufe aufkochen. Danach Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 15 Min. ziehen lassen.
2. Erdbeeren durch ein Sieb abgießen und Saft dabei auffangen. In einem Topf Saft mit Zitronensaft, Rohrzucker und Vanillinzucker auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Erdbeersirup in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen und sofort verschließen. Sirup bis zur Verwendung kühl und dunkel lagern.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Geöffnete Flaschen solltest du innerhalb von 6 Monaten verbrauchen.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 425 kcal |
| Kohlenhydrate | 110 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 0 g |