



# Heidelbeersirup

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Heidelbeeren, frisch	300 g
Zitronen	1 St.
Wasser	200 ml
Brauner Zucker	150 g
Vanillinzucker	0.5 Päckchen

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Heidelbeeren waschen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Wasser und Heidelbeeren auf mittlerer Stufe aufkochen. Danach Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Heidelbeeren durch ein Sieb abgießen und Saft dabei auffangen. In einem Topf Saft mit Zitronensaft, Rohrzucker und Vanillinzucker auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Heidelbeersirup in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen und sofort verschließen. Sirup bis zur Verwendung kühl und dunkel lagern.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Den Heidelbeersirup kannst du für Getränke und Desserts verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	199 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g