

Erdbeersirup





Zubereitungszeit 20min



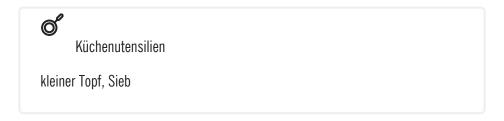


Zutaten

für 1 Portionen

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

Zubereitung



- 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