

Köstliche Naschereien! Rezept/Foto: djd, diamant-zucker.de
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin März-April 2016

Möhren-Apfel-Sirup

Für den Möhren-Apfel-Sirup 350 Gramm Möhren und 150 Gramm saftige Äpfel, zum Beispiel der Sorte Granny Smith, schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden – oder auch grob raspeln. Insgesamt 500 Gramm der Möhren-Apfel-Mischung abwiegen, mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und zirka acht bis zehn Minuten ohne Deckel auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Wenn die Fruchtmasse abgekühlt ist, wird sie mit 500 Gramm Sirupzucker verrührt, bis sich dieser löst. Im nächsten Schritt lässt man die Möhren-Apfel-Zuckermischung über Nacht abgedeckt bei Raumtemperatur stehen, um sie am nächsten Morgen durch ein Safttuch oder ein feines Sieb abzuseihen. Dann den Sirup in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren drei bis vier Minuten sprudelnd kochen lassen. In heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern. Der Sirup schmeckt herrlich erfrischend mit Mineralwasser. Aber nicht nur zu Ostern, sondern auch an heißen Tagen im Sommer mundet die Erfrischung.

Rezept/Foto: djd, diamant-zucker.de

