

Sommerzeit! Rezept/Foto: Dr. Oetker Versuchsküch
 ESSEN & TRINKEN *live*Magazin Juli-August 2016

Erdbeersirup

Zutaten für etwa 4 Flaschen je 500 ml:

1000 g Erdbeeren
 1 l kochend heißes Wasser
 500 g Zucker
 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
 1 Pck. Dr. Oetker
 Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln, mit kochendem Wasser übergießen und etwa 20 Min. ziehen lassen. Erdbeeren auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Flüssigkeit, Zucker und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre gut mischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 2 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und fest verschließen.



Tipps aus der Versuchsküche:

- Der Erdbeersirup schmeckt super als Soße zu Vanilleeis oder Pudding.
- Für ein erdbeeriges Getränk können Sie 3 EL Sirup mit 200 ml Mineralwasser, Sekt oder Prosecco auffüllen.
- Falls der Sirup etwas angedickt ist, schütteln Sie die Flasche vor Gebrauch.
- Die Haltbarkeit beträgt etwa 6 Monate.

Rezept/Foto: Dr. Oetker Versuchsküche