

Erdbeer-Karamellsirup

Ergibt 2 Flaschen à 3.5dl



Zutaten

| | |
|-------|---|
| 250 g | Zucker |
| 3 EL | Wasser |
| 3 dl | heisses Wasser |
| 500 g | Erdbeeren (gut reif evtl. 2.Klasse) |
| 200 g | Zucker |
| 1 EL | Zitronensaft (kann auch durch 10g Zitronensäure ersetzt werden) |

Zubereitung

- 250 g Zucker mit 3 EL. Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren und durch gelegentliches Hin-und-her-Bewegen der Pfanne den Zucker goldbraun karamellisieren.
- Pfanne vom Herd nehmen und sofort 3 dl heisses Wasser zugeben. Pfanne zurück auf die warme Herdplatte stellen bis sich das Karamell aufgelöst hat.
- Gewaschene Erdbeeren in Stücke schneiden und zum Karamellsirup geben. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
- Erdbeeren samt Flüssigkeit durch ein Gazetuch (in Sieb ausgelegt) in eine Schüssel giessen und Saft auffangen. Evtl. Erdbeerstücke zu Glace als Dessert verwenden. Erdbeeren nicht auspressen, sonst wird der Saft trüb
- Für den Sirup wird der Beerensaft mit 200 g Zucker, Zitronensaft **oder** Zitronensäure gemischt, aufgekocht, abgeschäumt und sofort randvoll in vorgewärmte Flaschen abgefüllt und sofort verschlossen.
- Flaschen vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen. Nach Vakuumkontrolle saubere Flaschen beschriften

Haltbarkeit

1-2 Jahre

