

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

1 kg Erdbeere

500 ml Wasser

750 g Zucker

Zitronensaft

**Mein persönlicher Tipp**

Für Erdbeersirup eignen sich gut ausgereifte Beeren besonders gut. Das typische Aroma kommt dann am besten zur Wirkung.:

**Sylvia Schilcher**

Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Selbstgemachte Schätze im Glas*

## Erdbeersirup

**Zubereitung**

Erdbeeren mit Wasser bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Erdbeeren zerfallen. Zitronensaft von 2 Zitronen beigeben und unterrühren. Erdbeeren durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb passieren, Zucker unterrühren und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Heiß in Flaschen füllen und sofort verschließen. Ungeöffnet und gekühlt ca. 6 Monate haltbar.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

