



**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 begeben und untermischen. Erdbeeren durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb passieren, Zucker untermischen 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.