



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

Erdbeersirup



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Erdbeeren mit Wasser bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Erdbeeren zerfallen. Zitronensaft von 2 Zitronen begeben 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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Selbstgemachte Schätze im Glas

