



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 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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Selbstgemachte Schätze im Glas



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftscode für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

