

Zwetschkensirup

Zutaten für den Sirup:

1100 g Zwetschken (mit Kern)

Saft von 2 Zitronen

175 ml Wasser

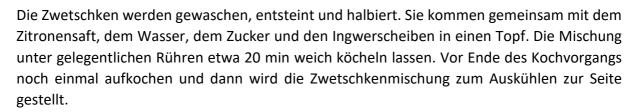
400 g Zucker

4-5 Scheiben frischer Ingwer

1 Zimtrinde

5-8 Nelken

2 Sternanis



In der Zwischenzeit bereitet man ein großes Sieb vor und legt es mit einem Geschirr- oder Mulltuch aus. Die ausgekühlte Masse wird durch dieses Tuch filtriert. Gut auspressen und den gewonnenen Sirup mit der Zimtrinde, den Nelken und dem Sternanis nochmals für 5 Minuten köcheln lassen.

Die festen Zutaten aus dem Sirup entfernen und diesen in saubere Flaschen füllen.

Tipp: Der Sirup schmeckt erfrischend mit Wasser, passt aber auch wunderbar zum Süßen für Tees oder Punsch.



