Rezept

Johannisbeer-Sirup

Ein Rezept von Johannisbeer-Sirup, am 28.04.2024

Zutaten

- **500 g** rote Johannisbeeren
- **1** Zimtstange
- **500 g** schwarze Johannisbeeren
- **300 g** Einmachzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 3/4 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Rispen zupfen. Die Beeren mit 1/4 l Wasser in einen Topf geben, zugedeckt aufkochen lassen, dann den Deckel abnehmen. Die Zimtstange zerbrechen, dazugeben und alles 15 Min. kochen, bis die Beeren aufgeplatzt sind.

2. Ein großes Nudelsieb mit einem feuchten Küchentuch auslegen, auf einen großen Topf stellen und Saft und Beeren hineingießen. Den Saft langsam (am besten über Nacht) ablaufen lassen.

3. Den Saft mit dem Zucker noch einmal kräftig durchkochen, eventuell mit Johannisbeerlikör abschmecken und in sterilisierte Flaschen oder Gläser füllen.