Rezept

Ingwerwurzeln in Sirup

Ein Rezept von Ingwerwurzeln in Sirup, am 24.08.2025

Zutaten

- **300 g** frische Ingwerwurzel
- **1** Vanilleschote
- **500 g** Zucker
- **1 EL** Glukosesirup

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GLAS MIT 350 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Ingwerwurzeln waschen, schälen und in etwa walnussgroße Stücke schneiden. Die Schalen mit dem Zucker und 600 ml Wasser in einen Topf geben. Die Vanilleschote aufschneiden und zufügen. Alles aufkochen.

2. Die Ingwerstücke ebenfalls in die Zuckerlösung geben und bei sanfter Hitze ca. 1 1/2 Std. offen einkochen lassen, bis die Flüssigkeit als Sirup wie ein langer Faden vom Rührlöffel läuft. Dabei immer wieder durchrühren.

3. Den Ingwersirup etwas abkühlen lassen. Den Glukosesirup unterrühren, die Lösung darf jetzt nicht mehr kochen. Mit einem langen Löffel die Ingwerstücke aus dem Topf fischen und in das vorbereitete Glas legen. Den Sirup durch ein kleines Sieb bis 1 cm unter den Rand auf die Ingwerstücke gießen. Das Glas verschließen und 15 Min. auf den Deckel stellen. Dann umdrehen und erkalten lassen.