

Rezept

Sauerkirschsirup – vollfruchtig und frisch

Ein Rezept von Sauerkirschsirup – vollfruchtig und frisch, am 08.06.2023

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1 1/2 kg Sauerkirschen | 1 kg Zucker |
| 1/2 Bio-Limette | 1 Zimtstange |
| 10 g Zitronensäure | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 3 Flaschen (je ca. 500 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1575 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und halbieren. Mit 150 g Zucker in einem großen Topf mischen und mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Zugedeckt 1 Std. ruhen und Saft ziehen lassen.

2. Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale dünn abschneiden. Mit der Zimtstange und 1 l Wasser zu den Kirschen in den Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. 2-3 Min. sprudelnd kochen lassen, dann abkühlen und nochmals 1 Std. zugedeckt ziehen lassen.

3. Kirschen samt Flüssigkeit in ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei das Tuch vorsichtig zusammendrücken (die Kirschen nicht zu sehr quetschen, sonst wird der Sirup trübe). Kirschsafte mit übrigem Zucker und Zitronensäure aufkochen, 1 Min. sprudelnd kochen lassen, dann in saubere Flaschen füllen und gut verschließen. Der Sirup hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen und schmeckt mit Mineralwasser oder Tonic verdünnt – in Cocktails, über Eis oder Pudding.