

Erdbeersirup

1 Kg Erdbeeren
1200g Zucker
600ml Wasser
2 Zitronen

Den Zucker mit dem Wasser im Kochtopf zum Kochen bringen, dann die gewaschenen Erdbeeren dazugeben und den Saft der Zitronen hineingeben. 5 Minuten kochen lassen. Dann in einem Tuch den Saft herauspressen. Heiß in Sterilisierte Flaschen geben. Schmeckt super mit Wasser oder einfach über Eis.

Erdbeer- Rhabarber Sirup

300g Erdbeeren
300g Rhabarber
250g Zucker
50g Vanillezucker
1 Zitrone

und Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. mit 1/4l Wasser zu Mus kochen. Saft durch ein Sieb drücken.

Den ausgepressten Saft wieder in einen Topf geben und mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Saft der itrone noch einmal aufkochen | Erdbeeren assen. Dann bei mittlerer Hitze 5 min köcheln lassen. Anschließend den noch heißen Sirup in sterile Glasflaschen füllen, verschließen und kühl und dunkel lagern.



<https://youtu.be/Zh3MSHdT0Cw>

