





Siruprezept mit Beeren

Zutaten:

-  1 Liter Wasser
-  20 g Zitronensäure
-  1 kg Beeren
-  1 kg Zucker

So gehts:

Zitronensäure in Wasser auflösen, über die Beeren giessen und 24 Stunden stehen lassen, danach filtrieren durch Gazetuch. 1 Liter Beerensaft mit 1 kg Zucker aufführen und mischen bis der Zucker sich gelöst hat.

In gereinigte Glas- oder PET-Flaschen abfüllen. Sirup hält 6 Monate im Kühlschrank oder Naturkeller. Einmal geöffnet, bald konsumieren.

Quelle: Monika Kuratli, Fachzeitschrift spielgruppe.ch, Rubrik «Das Ding», vgl. Ausgabe 4/2014