

## **Sirup selber machen:**

### **Das brauchst du:**

Sirup ist ein dickflüssiger Fruchtsaft, der durch den hinzugefügten Zuckersatz haltbar gemacht wird. Für einen Liter selbstgemachten Sirup brauchst du folgende Zutaten:

- 1 kg Früchte
- 1 l Wasser
- 500 g Zucker
- Saft von zwei Zitronen
- Saft von zwei Orangen

### **Außerdem sind folgende Küchenutensilien notwendig:**

- Kochtopf
- Mixer
- Sieb oder Baumwolltuch
- Trichter
- Glasflaschen

Um selbstgemachten Sirup herzustellen, musst du nur diesem Grundrezept folgen:

1. Wasche die Früchte und entkerne sie gegebenenfalls.
2. Schneide die Früchte in kleine Stücke.
3. Püriere das Obst in einem Mixer.
4. Koche das Wasser mit dem Zucker unter Rühren in einem Kochtopf auf. Dabei löst sich der Zucker komplett auf.
5. Gib das Püree in das Zuckerwasser dazu.
6. Füge zum Schluss auch den Zitronen- und Orangensaft hinzu.
7. Lasse den Sirup abkühlen.
8. Spüle in der Zwischenzeit die Glasflasche heiß aus um Keime zu entfernen.
9. Streife die Masse durch ein Sieb oder ein sauberes Baumwolltuch.
10. Fülle den Sirup mithilfe eines Trichters in die Glasflaschen.