


Himbeersirup

etwa 1 Flasche à 1l

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sirup:

500 g Himbeeren

7 ½ dl Wasser

½ Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

250 g Zucker

1 Vorbereiten:

Flasche und Deckel heiss ausspülen und bis zum Füllen auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

2 Sirup:

Die gewaschenen Himbeeren mit Wasser aufkochen, zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen, pürieren und durch ein Tuch laufen lassen. Gelfix 2:1 und Zucker vermischen, in den Himbeersaft einrühren und zum Kochen bringen. Den Sirup 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den heissen Sirup sofort in die Flaschen abfüllen, verschliessen und kühl lagern.