

# Sommerlicher Brombeer-Sirup

4 Flaschen à 5 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 1.3 kg Brombeeren

Wasser

1 kg Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure

- 1 Die Brombeeren mit Wasser weich kochen. Ein feines Sieb mit einem Küchentuch auslegen. Den Fruchtbrei auf das Küchentuch geben und den Saft dabei auffangen. Vom Fruchtsaft 1 l abmessen und wenn nötig mit Wasser ergänzen.
- 2 Den Fruchtsaft mit Zucker und Zitronensäure unter Rühren solange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen, randvoll in Flaschen füllen und verschliessen.
- 3 Den Sirup kühl und trocken lagern und vor Gebrauch kräftig durchschütteln.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Durch das Aufschäumen beim Einfüllen kann sich ein Hohlraum im oberen Flaschenhals bilden. Es ist für die Haltbarkeit wichtig, dass die Flasche sofort nach dem heissen Einfüllen geschlossen wird. Daher die Flasche nicht noch einmal öffnen, um ggf. entstandenen Hohlraum aufzufüllen.
- Sehr fein ist auch ein Beerensirup aus jeweils 1/3 Erdbeer, Himbeer und Brombeer.
- Fruchtsirup eignet sich zum Mischen mit Mineralwasser, Sekt oder Bowle sowie zum Verfeinern von Quark- und Joghurtspeisen.
- **Zur Saftgewinnung gibt es weitere Möglichkeiten. Dampfensafter.** Früchte ohne Zucker im Dampfensafter nach Angaben des Geräteherstellers entsaften.  
**Schnellkochtopf:** Kleinere Fruchtmenen ohne Zucker mit Hilfe eines Schnellkochtopfes (mit Siebeinsatz und ggf. Saftauffangschale) nach Angaben des Geräteherstellers entsaften.