

Weihnachtssirup

etwa 1 Flasche à 5 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

7 dl Schwarztee (Earl Grey)
3 dl Orangensaft
1 dl Apfelsaft
50 ml Zitronensaft
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
4 Stk. Zimtstangen
1 TL Gewürznelken, gemahlen
½ TL Anis
10 Stk. Kardamomkapseln
5 Stk. Pimentkörner oder
Nelkenpfeffer
½ Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
250 g Zucker

1 Vorbereiten:

Flasche heiss ausspülen. Ergibt ca. 1 Flasche à 7,5 dl.

2 Zubereitung:

Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Alles zugedeckt etwa **30 Minuten** ziehen lassen. Erneut 3 Minuten kochen, durch ein Sieb giessen, sofort in die vorbereitete Flasche füllen und diese gut verschliessen.

3 Serviervorschläge:

Weihnachtlicher Likör: 5 dl Cognac mit 2,5 dl heissem Sirup verrühren und in gut verschlossenen Flaschen nochmals 1–2 Tage durchziehen lassen.

Glühwein: 1 Flasche Weisswein oder Rotwein erhitzen und mit dem Sirup abschmecken.

Weihnachtliches Dessert: 1 Beutel Dr. Oetker Pudding Vanille nach Packungsanleitung zubereiten, mit Zwetschgen aus dem Glas oder Büchsen servieren und mit Sirup übergiessen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn man den Sirup in den Kühlschrank stellt, wird er dicklich. Einfach 30 Minuten vor dem Gebrauch herausnehmen. Die Haltbarkeit beträgt etwa 6 Monate.

