

# Hier und heute



## **Erdbeersirup**

Erdbeeren sind köstlich und schmecken nach Sommer. Köchin Christina Becher macht aus den Früchten Sirup als Grundlage für köstliche Getränke und Cocktails. Das geht ganz einfach und schnell.

## **Rezept**

### **Erdbeersirup**

## **Zutaten**

für circa 500 ml

- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 500 g Erdbeeren
- 1/2 Zitrone

## **Zubereitung**

Zucker mit dem Wasser in einem Topf aufkochen. Währenddessen die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die geputzten Erdbeeren in das Zucker-Wassergemisch geben, kurz köcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren. Die Flaschen in der Zwischenzeit mit heißem Wasser ausspülen.

Die Zitrone pressen und den Saft hinzugeben, alles umrühren und den Erdbeersirup löffelweise durch ein feinmaschiges Sieb streichen und den Sirup mit einer Schüssel auffangen. Den Erdbeersirup noch einmal aufkochen lassen und in saubere Flaschen abfüllen.

Durch den hohen Zuckeranteil ist der Sirup in fest verschlossenen Flaschen und dunkel gelagert mindestens sechs Monate haltbar.