



Brombeer-Sirup

Bei uns wachsen die Brombeeren wild hinter dem Haus, so wollte ich einmal etwas damit zaubern.

Ich habe mich an einen Brombeer-Sirup gemacht, welcher für Desserts, Pfannkuchen oder einfach so zum Trinken eingesetzt werden kann.

Zutaten

1 kg reife Brombeeren
700 g Zucker
200 ml Wasser
20 g Zitronensäure

Zubereitung

Brombeeren säuberlich verlesen und waschen. Gut abtropfen lassen.

In eine weite Pfanne geben und das Wasser, Zucker und die Zitronensäure dazu geben. Auf kleinem Feuer 30 Minuten köcheln lassen.

Den Saft durch ein feinmaschiges Sieb passieren und auffangen.

Pfanne in der Zwischenzeit auswaschen, damit keine Brombeersamen mehr in der Pfanne sind. Das Ganze erneut in die Pfanne zurückgeben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen. In saubere und sterilisierte Flaschen füllen und sofort verschliessen.

Wenn ihr auf ganz sicher gehen möchtet, könnt ihr eure Flaschen während ca. 15 Minuten im kochenden Wasser sterilisieren.

Ich persönlich wasche meine Flaschen ganz gut mit heissem Wasser aus und lasse das heisse Wasser solange in der Flasche stehen, bis ich sie mit dem Sirup abfülle.

Zubereitung im Thermomix

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomixes geben. 30 Minuten/100°/Stufe 2 kochen lassen. Sollte das Ganze zu fest kochen, Hitze auf 98 – 95° Grad reduzieren.

Danach den Saft durch ein Sieb giessen und auffangen. Mixtopf gut ausspülen, damit keine Brombeersamen mehr im Mixtopf sind.

Erneut in den Mixtopf geben und nochmals während 30 Minuten/100°/Stufe 2 kochen lassen.

In saubere und sterilisierte Flaschen füllen und sofort verschliessen.

Wenn ihr auf ganz sicher gehen möchtet, könnt ihr eure Flaschen während ca. 15 Minuten im kochenden Wasser sterilisieren.

Ich persönlich wasche meine Flaschen ganz gut mit heissem Wasser aus und lasse das heisse Wasser solange in der Flasche, bis ich sie mit dem Sirup abfülle.

