

Rezept für selbst gemachte Balsamicocreme

Zutaten:

- 0,5 l Apfelessig oder Weißweinessig
- 0,5 l Johannisbeersaft oder dunklen Traubensaft
- 2 EL Zucker (Rohrzucker), Honig oder selbst gemachten Tannenspitzenhonig
- Gewürze nach Belieben, z.B. Nelken, Zimt, Muskat



Zubereitung:

1. Essig, Saft und Zucker/Honig in eine große Pfanne füllen und erhitzen, bis alles köchelt. Achtung: Sorgen Sie für eine gute Belüftung, der Dampf ist durch den Essig beißend. Kinder und Haustiere sollten sich nicht im gleichen Raum aufhalten.
2. Gewürze hinzugeben.
3. 1-2 Stunden auf kleiner Flamme reduzieren lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist.
4. Um zu prüfen, ob der Sirup die gewünschte Konsistenz hat, etwas davon auf einen Teller geben und erkalten lassen.
5. In saubere Gläser einfüllen und erkalten lassen.

Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Balsamicocreme ein halbes Jahr. Immer mit sauberem Löffel die gewünschte Menge entnehmen.