

Rezept für Sirup-Brombeeren

Zutaten:

- 1,5 kg Brombeeren
- 1 kg Zucker oder Kandiszucker
- Einmachgläser/Twist-off-Gläser



Zubereitung:

1. Die Beeren waschen, trocknen lassen, mit dem Zucker vermischen und über Nacht ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag das Ganze kurz erhitzen, bis sich der restliche Zucker aufgelöst hat.
3. Brombeeren mit einem Schaumlöffel herausnehmen und den entstandenen Saft leicht köcheln lassen, bis er um die Hälfte reduziert ist. Dies dauert etwa eine halbe Stunde - je nachdem, wie stark der Saft kocht. Es sollte ein dickflüssiger Sirup entstehen.
4. Brombeeren wieder hinzufügen und nochmals 4-5 Minuten aufkochen lassen. Rühren Sie nur ganz vorsichtig, damit die Brombeeren möglichst nicht zerfallen.
5. In zuvor steril gereinigte Gläser einfüllen und verschließen.

Die Sirup-Brombeeren halten sich kühl und dunkel gelagert mindestens ein halbes Jahr.