

## Rezept für selbst gemachten Kirschsirup

### Zutaten

für ca. 1 Liter Sirup

- 2 kg Bio-Kirschen
- 1 kg Zucker (1 : 1 im Verhältnis zum Kirschsafte)
- Saft einer Bio-Zitrone
- optional Zimtstange oder Vanilleschote
- Entsafter



---

### Zubereitung

1. Kirschen waschen und die Stiele entfernen.
2. Die Kirschen in das Sieb des Entsafters geben und den unteren Teil mit drei Litern Wasser auffüllen. Dieses zum Kochen bringen und, sobald etwas Saft entstanden ist, diesen herauslassen und nochmals über die Früchte im Topf gießen. So wird das Kirsch-Aroma des Sirups intensiver.
3. Trichter, Flaschen und Deckel mit heißem Wasser sterilisieren, um Schimmelbakterien zu vermeiden.
4. Wenn die Früchte vollständig entsaftet sind, den gesamten Saft in einen Topf abfüllen. Den Zucker unterrühren und optional eine Zimtstange oder Vanillestange dazugeben. Für vier Minuten aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen und den Zitronensaft hinzugeben.
5. Die Zimtstange oder Vanilleschote entfernen und den heißen Sirup direkt in die Flaschen füllen. Die Flaschen fest verschließen.
6. Die Gefäße vollständig abkühlen lassen, bevor sie kühl und dunkel gelagert werden.