,

ERDBEER-SIRUP

Zutaten: ca. 8 Gläser à 250 ml

1000 g Erdbeeren
1 Liter kochendes Wasser
500 g Zucker
1 Päckchen Zitronensäure mit 5 g
1 Päckchen (500 g) Gelierzucker 3:1 für Erdbeeren

Material:

1 sehr großer Kochtopf
1 große Schüssel
Küchenmesser
1 großes Sieb
1 Suppenkelle
1 Grillzange
Schneidebretter
Küchenwaage
1 Kochlöffel
1 Marmeladentrichter
saubere Spültücher
etwa 8 Flaschen mit „Twist-off“ Schraubdeckeln à 250 ml.

Zubereitung:

1. Als Erstes waschen wir die Erdbeeren und tupfen sie mit einem Geschirrtuch vorsichtig trocken.
2. Dann werden die Früchte geputzt, indem wir den grünen Stielansatz vorsichtig entfernen.
3. Von den vorbereiteten Erdbeeren wiegen wir nun 1000 g ab und schneiden sie in kleine Stücke.
4. Diese geben wir in die Schüssel und übergießen sie mit dem heißen Wasser.
5. Wir lassen die Erdbeeren nun ca. 20 Minuten ziehen.
6. In der Zwischenzeit schrauben wir unsere Flaschen auf und stellen sie mit den Deckeln in die Spüle. Damit unser Sirup länger haltbar ist, müssen wir unsere Flaschen sehr sauber machen. Dazu überbrühen wir die Gläser und die Deckel mit kochendem Wasser. Damit wir uns nicht selber verletzen, nehmen wir die Grillzange zur Hilfe.
7. Jetzt gießen wir die Erdbeeren durch ein Sieb und fangen den Saft auf.
8. Den Saft, den Zucker, die Zitronensäure und den Gelierzucker geben wir hinzu und rühren alles gründlich unter.
9. Das Ganze muss nun mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Dabei rühren wir die ganze Zeit um.
10. Der heiße Sirup wird nun mit der Suppenkelle und dem Trichter randvoll in die vorbereiteten Flaschen gefüllt. Diese werden dann für ca. 5 Minuten auf den Deckel gestellt.
11. Als Letztes bereiten wir uns noch hübsche Schilder für die Flaschen vor.
12. Gut gekühlt und im Dunkeln gelagert, halten die ungeöffneten Flaschen ca. 3 Monate.

GUTEN APPETIT!!

Koch- und Backgruppe in der
Jugendfreizeitstätte

Bückeburg