Erdbeersirup

Sirups · ca. 800 ml · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 45 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 600 g Erdbeeren, geputzt
- 200 g Wasser
- ca. 500 g Zucker
- Saft 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren und Wasser **10 Sek./Stufe 6** pürieren und **8 Min./90°C/Stufe 2** erhitzen.
2. Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb ablaufen lassen und den Saft abwiegen.
3. Saft, die gleiche Menge Zucker und Zitronensaft in den Mixtopf geben. Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen und **8 Min./100°C/Stufe 2** kochen.
4. Heiß und randvoll in sterilisierte Flaschen füllen und sofort verschließen.

> **Tipp:** Lecker in Sprudelwasser, Milchshakes, Prosecco oder über Vanilleeis.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/