Himbeersirup

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

Rezept online

ZUTATEN

- 600 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 200 g Wasser
- ca. 450 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren 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, damit die Kerne zurückbleiben. Saft abwiegen.
3. Saft, Zucker (450 g pro 500 g Saft) 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:** Der Klassiker für Kinder: 1 Teil Sirup auf 6 Teile Wasser. Auch als Dessertsauce zu Panna Cotta.

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