



Erdbeer-Limetten-Sirup

Anleitung



1. **Erdbeeren** halbieren, mit **Zucker** und **Wasser** aufkochen, ca. 10 Min. köcheln, bis die Beeren weich sind.



2. Alles durch den Geleesack giessen, gut abtropfen, nicht ausdrücken, Flüssigkeit zurück in die Pfanne giessen. **Limetten** heiss abspülen, trocken tupfen. Schale abreiben, Saft auspressen, beides begeben, aufkochen.



3. Sirup durch den Trichter in die heiss ausgespülten Flaschen giessen, sofort verschliessen, auskühlen.



Zutaten

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Für 4 Flaschen von je ca. 3 dl

1 kg Erdbeeren

600 g Zucker

5 dl Wasser

2 Limetten

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 3 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren, Sirup rasch konsumieren.

Tipp: Erdbeer-Limetten-Sirup mit Prosecco aufgiessen.

Pro dl: 0 g Fett, 1 g Eiweiss, 56 g Kohlenhydrate, 968 kJ (231 kcal)



Mit unserem neuen Gestell mit Einweg-Geleesäcken, dem Kombi-Trichter und den Etiketten Magic wird Einmachen zum Kinderspiel! **Weitere Infos und Bestellmöglichkeit auf Seite 28.**