



ALB·GOLD

**HIMBEER-
SIRUP**

LECKERE REZEPT-IDEE

HIMBEER-SIRUP

Mehr Rezepte unter
alb-gold.de/rezepte

SIE BENÖTIGEN (für ca. 550 ml)

- 250 g Himbeeren
- Saft von ¼ Zitrone
- 300 g Zucker
- 150 ml Wasser
- Außerdem
- 1 Flasche à 600 ml

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren mit Zitronensaft fein pürieren und passieren.
2. Zucker mit Wasser und Fruchtmark 5 Min. kochen und sofort in die sterilisierte Flasche füllen, dicht verschließen und ca. 5 Min. auf dem Kopf stehend abkühlen. Umdrehen und auskühlen lassen.

Tipp 1: Wird die Flasche (ohne Deckel) vor der Befüllung 10 Min. bei 120 °C Umluft sterilisiert, ist der Sirup, kühl und dunkel gelagert, mind. 1 Jahr haltbar.

Tipp 2: Wer im Winter sommerliche Stimmung haben möchte, stellt den Sirup mit gefrorenen Himbeeren her.

GUTEN
APPETIT