

Johannisbeer-Sirup

Johannisbeer-Sirup kann man mit frischen Beeren aber auch mit tiefgekühlten Früchten zubereiten. Das Rezept ist denkbar einfach und gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,9 h



Zutaten

1 kg	Johannisbeeren
1 Stk.	Zitrone
500 ml	Wasser
600 g	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten

Zubereitung

1. Für den **Johannisbeer-Sirup** die gewaschenen Beeren in einen Topf geben. Die Zitrone auspressen und den Saft und das Wasser hinzugeben.
2. Aufkochen lassen und etwa 15-20 Minuten köcheln lassen.
3. Ein feines Sieb mit Mulltuch auslegen, den Saft samt Trester über Nacht abtropfen lassen.
4. Zucker und Vanilleschote zum Saft geben und nochmals kurz 2-3 Minuten aufkochen.
5. Den Johannisbeer-Sirup in sterile Flaschen füllen und kühl und dunkel lagern.

Tipp

Mit dem Johannisbeer-Sirup lassen sich nicht nur tolle Getränke zubereiten, sondern das Sirup

schmeckt auch hervorragend zu Vanilleeis. Heiß und in sterile Flaschen abgefüllt ist das Sirup gekühlt und dunkel gelagert etwa ein Jahr haltbar.