Johannisbeersirup mit dem Thermomix

Dieser Johannisbeersirup mit dem Thermomix begeistert mit intensivem Aroma und leuchtenden Farbe. Der selbstgemachte Sirup ist ein köstlicher Vorrat für das ganze Jahr.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,8 h



Zutaten

700 g	Johannisbeeren
1 Stk.	Zitrone
750 g	Wasser
350 g	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Um **Johannisbeersirup mit dem Thermomix** zuzubereiten, die gewaschenen und entstielten Johannisbeeren zusammen mit Wasser, frisch gepressten Saft einer **Zitrone** und Feinkristallzucker in den Mixtopf geben. Die Mischung 15 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 ohne Messbecher aufkochen. Als Spritzschutz den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen. Sollte die Flüssigkeit zu stark aufschäumen oder überkochen, die Temperatur auf 90 °C reduzieren. Anschließend die heiße Fruchtmasse in eine große Schüssel umfüllen und für etwa 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dadurch kann sich das volle Aroma der Johannisbeeren entfalten.

2. Nach der Ruhezeit die Masse durch ein feines Tuch oder einen Passierbeutel filtern. Den gewonnenen Saft auffangen und zurück in den Mixtopf geben. Den Sirup anschließend nochmals 20 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 aufkochen. Abschließend den fertigen Johannisbeersirup sofort heiß in sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen.

Tipp

Der Johannisbeersirup schmeckt hervorragend mit kaltem Mineralwasser. Auch in Sekt, Cocktails, Desserts, Joghurt oder über Vanilleeis sorgt er für eine fruchtige, aromatische Note.