Marillensirup

Der feine Marillensirup aus frischen Früchten verfeinert Getränke und Süßspeisen. Und das Rezept ist ruckzuck zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 kg	Marillen
1 l	Wasser
200 g	Zucker
250 g	Gelierzucker (2:1)
1.5 Packungen	Zitronensäure

Zubereitung

1. Für den **Marillensirup** zu Beginn Glasflaschen mit kochendem Wasser sterilisieren und abtropfen lassen. Anschließend die Marillen waschen, entsteinen und in grobe Stücke schneiden.

2. Das Wasser mit der Zitronensäure in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Die Marillenstücke zufügen, erneut aufkochen, dann den Herd ausstellen und die Zutaten abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren.

3. Das Marillenpüree durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, danach gleich wieder in den Topf füllen und auf den Herd stellen. Den Zucker einrühren und den Sirup erneut zum Kochen bringen, auf mittlerer Stufe etwa fünf Minuten köcheln und den Zucker vollständig auflösen lassen, dabei oft umrühren.

4. Den heißen Sirup vom Herd nehmen und unverzüglich in die bereitgestellten Flaschen bis knapp unter den Rand füllen, diese sorgfältig verschließen. Auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Tipp

Den Marillensirup dunkel und kühl lagern, schmeckt hervorragend in Mineralwasser oder zu Vanilleeis.