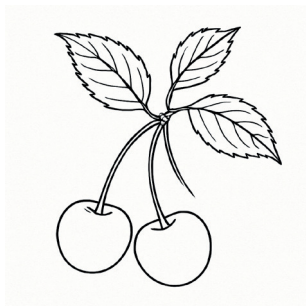




Vogelkirschen-Sirup



ZUTATEN:

1 kg reife Vogelkirschen (*Prunus avium*), 750 ml Wasser, 500–700 g Sirupzucker (nach gewünschter Süße), Saft einer halben Zitrone

SO GEHT'S:

1. Vogelkirschen waschen und leicht andrücken.
2. Mit Wasser in einen Topf geben, kurz aufkochen und 10 Minuten leise köcheln lassen.
3. Den Saft durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen.
4. Den gewonnenen Saft mit Zucker und Zitronensaft erneut erhitzen, unter Rühren ca. 5 Minuten sprudelnd kochen.
5. Noch heiß in saubere Flaschen füllen und gut verschließen.

TIPP: Der Sirup schmeckt köstlich in Wasser oder über Vanilleeis.