

Sirup (Grundrezept)

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min. Ergibt ca. 1,2 Liter



Erdbeersirup

5 dl **Wasser** und 1 kg **Zucker** zusammen in einer grosse Pfanne unter Rühren aufkochen, weiterkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 1 kg **Erdbeeren**, in Stücken, und 1 **Zitrone**, nur Saft, begeben, aufkochen, ca. 3 Min. sprudelnd kochen. Auf der ausgeschalteten Platte ca. 10 Min. stehen lassen. Durch den Geleesack oder ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giesen, abtropfen, nicht ausdrücken, der Sirup wird sonst trüb.



Abgeseibte Flüssigkeit zurück in die Pfanne giessen, unter Rühren nochmals aufkochen. Schaum mit einem Löffel sorgfältig abschöpfen.



Sirup siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen füllen, sofort verschliessen. Auf isolierender Unterlage auskühlen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren, Sirup rasch konsumieren.



Tipp

Abgetropfte Erdbeeren pürieren, in 4 Portionen tiefkühlen. **Haltbarkeit:** ca. 3 Monate. Verwenden für:

Erdbeercreme

150 g **Rahmquark** mit 400 g **Blanc battu** in einer Schüssel gut verrühren, 1 Portion **Erdbeerpüree** (ca. 100 g), aufgetaut, daruntermischen.

Betty Bossi

Erdbeer-Margarita

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Ergibt ca. 5 dl

2 dl **Tequilla**, 1 dl **Orangenlikör** (z. B. Cointreau), 4 EL **Erdbeersirup** (S. 1), unverdünnt, 2–4 **Limetten**, nur Saft (ca. 1½ dl), und 15 **Eiswürfel**, zerstoßen, in einem Mixbecher gut schütteln oder in einem Krug gut verrühren. Wenig **Erdbeersirup** und **Zucker** in je einen Teller geben. Glasränder in den Sirup, dann in den Zucker tauchen. Margarita durch ein Sieb in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort servieren.

Pro dl: 0 g Fett, 0 g Eiweiss, 22 g Kohlenhydrate, 827 kJ (198 kcal)

