



ZUTATEN:

500 g Erdbeeren
250 ml Wasser
1/2 Zitrone
650 g Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Erdbeeren waschen und putzen und in das Sieb vom Schnellkochtopf geben.
2. Ca. 250 ml Wasser dazugeben, den Deckel schließen und den Schnellkochtopf auf den Herd stellen.
3. Jetzt das Wasser im Schnellkochtopf zum Kochen bringen. Es dauert je nach Herd 5-10 Minuten, bis der rote Stopfen hochkommt. Dann weiter kochen lassen.
4. Die Entsaftungszeit dauert 10 Minuten. Die Flamme herunterschalten und den Topf neben dem Herd ruhen lassen, bis der Markierer wieder ganz verschwunden ist.
5. Den heißen Saft mit einer halben Zitrone und 650 g Zucker aufkochen, ein bisschen eindicken lassen, bis der Saft eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Nun wird der Saft heiß in vorbereitete Gläser gefüllt, Deckel schließen und fertig ist der leckere Erdbeersirup.

Dieses Rezept ergibt ca. 1l Sirup.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten