

Himbeersirup

Zubereitung

Himbeeren mit Wasser und Zitronensaft mischen, abdecken, über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag den Saft abgießen, Früchte auspressen. Den Saft mit 1.500 g Zucker mischen, aufkochen, ca. 5 Minuten kochen lassen, in sterilisierte Gläser abfüllen.



Marija Stepanovic | iStock

Zutaten

- 1.500 g Himbeeren
- 750 ml Wasser
- 3 EL Zitronensaft
- 1.500 g Zucker