

Birnen-Ingwer-Sirup aus dem Thermomix®



© Birnen-Ingwer-Sirup - Rezepte mit Herz

🕒 30 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 3 Flaschen (à 250 ml)

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Birnen |
| <input type="checkbox"/> | 40 g | Ingwer |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Zitronensaft |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Zucker |

Zubereitung

1. Birnen und Ingwer waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden und mit den übrigen Zutaten in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 vermengen. Dann 20 Min./100 °C/Stufe 2 ohne Messbecher kochen. Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
2. Durch ein feines Sieb passieren und sofort heiß in saubere Flaschen füllen, verschließen und langsam auskühlen lassen.

Nährwertangaben

pro EL (15 g) ca. 24 kcal, 0 g E, 0 g F, 6 g KH

Tipp: Den Sirup mit Mineralwasser und ein paar Blättern Minze servieren.