

## Thermomix-Rezept für Waldmeister-Sirup



© Waldmeister-Sirup - Rezepte mit Herz



60 Min + Wartezeit



leicht



ergibt ca. 1000 g

Klassiker wie Maibowle oder Waldmeister-Eis kommen gerade wieder in Mode. Wir zeigen euch, wie ihr leckeren Waldmeister-Sirup ganz einfach und schnell selbst machen könnt. Im Thermomix natürlich.

### Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |               |                     |
|--------------------------|---------------|---------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>10</b>     | Stängel Waldmeister |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b>  | Zucker              |
| <input type="checkbox"/> | <b>1150 g</b> | Wasser              |

## Zubereitung

1. Waldmeister zu einem Sträußchen binden, über Nacht welken lassen.
2. Zucker und **1000 g** Wasser in den Mixtopf geben, 40 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher einkochen.
3. Inzwischen welken Waldmeister kopfüber in eine große Tasse hängen. **150 g** Wasser im Wasserkocher aufkochen, über den Waldmeister gießen. 10 Min. ziehen lassen. Waldmeister aus dem Aufguss nehmen.
4. Waldmeister-Aufguss zu dem Sirup in den Mixtopf geben, 10 Min./Varoma/Stufe 1 aufkochen. In saubere, heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und verschließen.

### Serviertipp: Maibowle

1 Flasche trockenen Weißwein mit Saft von 2 Zitronen und 80-100 ml Waldmeister-Sirup verrühren, kalt stellen. Vor dem Servieren mit 1 Flasche Sekt aufgießen.

### Serviertipp Waldmeister-Eis

2 Eier trennen, Eiweiß in den Mixtopf geben, Schmetterling einsetzen, 2-2 ½ Min./Stufe 4 steif schlagen, umfüllen. 250 g eiskalte Schlagsahne in den Mixtopf geben, 10-20 Sek./Stufe 10 mit Sichtkontakt steif schlagen, umfüllen. Eigelb und 70 g Waldmeister-Sirup in den Mixtopf geben, 4 ½ Min./Stufe 4 verrühren. Sahne und Eischnee zugeben, 10 Sek./Stufe 3 mithilfe des Spatels unterrühren. Masse in Eiswürfelförmchen füllen, mindestens 4 Std. gefrieren lassen. Waldmeister-Eiswürfel vor dem Servieren in den kalten Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 8 zu einem cremigen Eis mixen. Sofort servieren.

## Nährwertangaben

pro EL (10 g) ca. 20 kcal, 0 g E, 0 g F, 5 g KH