

Waldmeister-Sirup aus dem Thermomix®



© Waldmeister-Sirup - Rezepte mit Herz



60 Min + Wartezeit



leicht



ergibt ca. 1000 g

Leckerer Sirup für Mai-Bowle und Waldmeister-Eis.

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"/>	10	Stängel Waldmeister
<input type="checkbox"/>	500 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1150 g	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 und Mixtopf reinigen. 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.

Hinweis:

Waldmeister enthält Cumarin und kann bei übermäßigem Genuss zu starken Kopfschmerzen führen. Am besten wird Waldmeister vor der Blüte geerntet, dann ist der Cumarin Gehalt noch niedrig.

Nährwertangaben

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