

# Erdbeersirup

1. Wasche 1kg Erdbeeren und schneide die grünen Blätter ab
2. Viertel die Erdbeeren (schneide jede Erdbeere in 4 Stücke)
3. Gib die Erdbeeren mit 400 ml Wasser in einen großen Topf
4. Koche sie für etwa 5 Min. weich
5. Gib den Fruchtbrei nach den 5 Min. durch ein Sieb und fange den Saft auf
6. Gib den aufgefangenen Saft mit 1 Pck. Zitronensäure und einer Messerspitze Einmachhilfe in einen großen Topf
7. Verrühre alles gut und gib 250 g Zucker dazu
8. Lasse den Saft unter Rühren aufkochen, bis der Zucker gelöst ist
9. Nimm den Topf vom Herd und gieße den Sirup in vorbereitete Flaschen
10. Drehe die Flaschen zu und stelle sie für 5 Minuten auf den Deckel

