


Wintersirup

Jetzt ist wieder die Zeit der speziellen Düfte von Advent und Weihnacht. Dazu gehören auf jeden Fall Zimt, Nelken und Sternanis. Mit diesen und anderen Zutaten kann man einen feinen Wintersirup herstellen, der sich auch wunderbar als kleines Mitbringsel eignet. Getrunken wird er z.B. mit kaltem Wasser als Sirup oder heissem Wasser als Punsch. Als Apéro vor dem Weihnachtsessen gibt man einen Sternanis ins Champagnerglas und giesst Champagner dazu. Aus diesem Grund kann man zum Verschenken einen Beutel voll Sternanis an die Flasche hängen.



Rezept für 9 Fläschli à 2½ dl Inhalt

<p>2 Liter Wasser 1.2 kg Rohrzucker</p>	<p>zusammen aufkochen</p>
<p>2 Vanilleschoten aufgeschnitten 50g Ingwer frisch, geschält und in Scheiben geschnitten 20 Pfefferkörner 4-8 Zimtstangen (je nach Grösse) 10 Gewürznelken 4 Sternanis</p>	 <p>Gewürze für 1 Liter Wasser und 600g Rohrzucker</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ alles begeben ➤ 15 Minuten köcheln lassen ➤ einige Stunden ziehen lassen ➤ Sirup absieben (Sieb und Gaze) ➤ erhitzen, randvoll in heisse Flaschen füllen ➤ sofort verschliessen 	
<p>Haltbarkeit: 1 Jahr nach dem Öffnen kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen</p>	
<p>Hinweis für Direktvermarkter: Darf nicht als Sirup deklariert werden, da er zu wenig Zucker enthält</p>	