



WIE STELLT MAN WEIHNACHTS-SIRUP HER?

UTENSILIEN:

EIN GROSSER KOCHTOPF
MIT DECKEL
EINE SCHÜSSEL
EIN SIEB
EIN SCHÄLMESSE
EIN KÜCHENMESSER
EINE ZITRONENPRESSE
EIN TRICHTER
KLEINE GLASSFLASCHEN



ZUTATEN:

2 BIO-ORANGEN
3 BIO-ZITRONEN
1l Roter Traubensaft
2 Teelöffel schwarzer Tee
1 Sternanis
1/2 Zimtstange
3 Scheiben frischer Ingwer
1 Vanilleschote
2 Nelken
350g Zucker



ZUBEREITUNG:

- Traubensaft
 - Schalen und Saft der Zitrusfrüchte
 - Gewürze
 - schwarzer Tee, Ingwer und Vanille
- in den Kochtopf geben.

Koche die Mischung 5 Minuten,
decke sie dann und lass das ganze
zwei Stunden ziehen! Nur Geduld!

Dann die Flüssigkeit abseihen, den Saft
in den Topf zurückgießen und Zucker
hinzufügen. Rühre gut um, damit er
sich auflöst.

Koche nun den Sirup
erneut 5 Minuten.
Dann kannst du ihn
über den Trichter in die
Flaschen füllen.

Der Weihnachts-Sirup
wird mit Wasser gemischt.
Am besten schmeckt er
mit heissem Wasser
zubereitet!