



# Erdbeersirup

## Zutaten (ergibt ca. 20 dl)

1 kg Erdbeeren, geviertelt  
1 l Wasser  
1,5 kg Zucker  
20 g Zitronensäure

## Zubereitung

1.

Erdbeeren und Wasser in eine grosse Pfanne geben und aufkochen.  
Zugedeckt bei kleiner Hitze 10–15 Minuten köcheln lassen.

2.

Die Masse durch ein feines Tuch oder einen Geleesack giessen und mindestens 4 Stunden abtropfen lassen – nicht ausdrücken.

3.

Den gewonnenen Saft abmessen und in einem Verhältnis 1:1 mit Zucker in die saubere Pfanne zurückgeben. Zitronensäure beifügen.

Unter ständigem Rühren aufkochen, abschäumen und den Sirup siedend heiss in saubere, vorgewärmte Flaschen abfüllen. Sofort verschliessen.