



Nektarinensirup

Zutaten:

400 ml Wasser

350 g Zucker

2 EL Zitronensaft

8 Nektarinen, reif

Für den Sirup wird zuerst der Zucker gemeinsam mit dem Wasser aufgekocht. Umrühren nicht vergessen, damit sich der Zucker gut löst und nicht anbrennt.

Während die Zuckerlösung zum Kochen gebracht wird, nimmt man die Nektarinen und schneidet sie in grobe Stücke.

Wenn die Zuckerlösung aufgekocht ist, schaltet man den Herd auf mittlere Hitze zurück. Fügt die Nektarinen und den Zitronensaft dazu und lässt es bei kleiner Hitze vor sich hin köcheln. Sobald die Nektarinen weich gekocht sind, geht man mit dem Pürierstab in die Mischung und püriert sie ganz fein.

Nochmals kurz aufkochen und noch heiß in geeignete Flaschen abfüllen.

Kühl und dunkel lagern.

