



## Zwetschkensirup

---

### Zutaten für den Sirup:

1100 g Zwetschken (mit Kern)

Saft von 2 Zitronen

175 ml Wasser

400 g Zucker

4-5 Scheiben frischer Ingwer

1 Zimtrinde

5-8 Nelken

2 Sternanis

Die Zwetschken werden gewaschen, entsteint und halbiert. Sie kommen gemeinsam mit dem Zitronensaft, dem Wasser, dem Zucker und den Ingwerscheiben in einen Topf. Die Mischung unter gelegentlichen Rühren etwa 20 min weich köcheln lassen. Vor Ende des Kochvorgangs noch einmal aufkochen und dann wird die Zwetschkenmischung zum Auskühlen zur Seite gestellt.

In der Zwischenzeit bereitet man ein großes Sieb vor und legt es mit einem Geschirr- oder Mulltuch aus. Die ausgekühlte Masse wird durch dieses Tuch filtriert. Gut auspressen und den gewonnenen Sirup mit der Zimtrinde, den Nelken und dem Sternanis nochmals für 5 Minuten köcheln lassen.

Die festen Zutaten aus dem Sirup entfernen und diesen in saubere Flaschen füllen.

*Tipp: Der Sirup schmeckt erfrischend mit Wasser, passt aber auch wunderbar zum Süßen für Tees oder Punsch.*

