

Sirup selber machen

Nehmen wir an, wir möchten Kirschensaft. Dazu nehmen wir 1kg Kirschen, wir entkernen diese, geben sie in etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser und kochen sie unter Beigabe von $\frac{1}{2}$ kg Zucker auf.

Anstelle von normalem Kristallzucker kann man auch Gelierzucker nehmen, dadurch ist der Sirup länger haltbar. Nachdem das Kirschsaftwasser mit den Kirschen gekocht ist, entnehmen wir die Kirschen entweder oder wir pürieren diese und lassen sie im Saft.

Dann füllen wir den Saft ab und stellen ihn kühl. Wenn wir nun Lust auf Kirschsaft haben, mischen wir einen Teil selbstgemachten Kirschsaft mit sechs Teilen Wasser. Prost!

Ebenso kann man natürlich anstelle von Kirschen auch andere Früchte nehmen, wie zum Beispiel Orangen, Zitronen, Erdbeeren, Marillen und vieles mehr.

[Zurück zu alkoholfreien Getränken](#)