

HIMBEERSIRUP

Posted on 6. Juni 2017 by cookieundco



Categories: [Geschenke aus der Küche](#), [Getränke](#), [glutenfreie Rezepte](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Sirup/ Konzentrate](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [vegan/ vegetarisch](#), [vegane Rezepte](#)

Tags: [einfach](#), [einkochen](#), [einwecken](#), [Hefe](#), [Himbeeren](#), [Sirup](#), [Sommer](#), [Thermomix](#)



Diese Woche startet wieder eine Bloggerparade zum Thema Sommer, Sonne, Sonnenschein. Dazu habe ich heute für euch das Rezept für einen leckeren und einfachen Himbeersirup, mit dem ihr euch ruck-zuck ein leckeres und erfrischendes Sommergetränk zaubern könnt. Am liebsten mag ich den Sirup mit Mineralwasser aufgegossen oder auch in Sekt oder einer leckeren Bowle. Der Himbeersirup eignet sich aber nicht nur zum Verfeinern von Getränken, sondern schmeckt auch sehr lecker als Zugabe in Fruchtsoßen, Desserts oder einfach in Joghurt

oder als Topping für Eis.

Die Zubereitung ist mit wenigen Zutaten einfach und unkompliziert und der Himbeersirup hält sich viele Wochen, sodass ihr auch gleich mehr davon herstellen könnt, wenn ihr wollt.

Auch als kleines Mitbringsel für die nächste Grillparty ist er bestens geeignet. ;)

Wenn ihr Lust auf mehr Ideen zu Thema Sommer, Sonne, Sonnenschein bekommen habt, dann schaut doch auch bei meinen anderen Blogger-Kollegen vorbei, die an dieser Bloggerparade teilnehmen. Die Links findet ihr wie immer unter meinem Rezept. Und ganz wichtig, wir haben diesmal auch ein Gewinnspiel mit dabei.

Geht einfach auf: [Sommer-Sonne-Sonnenschein-Gewinnspiel auf Facebook](#)

Ich drücke euch schon mal die Daumen...♥



Zutaten:

- 750g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 250 g Zucker

- 250 g Wasser
- Saft einer kleinen Zitrone

Vorbereitung:

Zuerst werden die Glasflaschen/ Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert.

Zubereitung Himbeersirup:

- Die aufgetauten Himbeeren unter rühren kurz aufkochen lassen, so dass sie dabei zerfallen. Thermomix: 3 Sek./ Stufe 4 anschließend 5 Minuten/ 100°C/ Stufe 2
- Wenn ihr die Himbeeren tiefgekühlt verarbeiten wollt, dann verlängert sich die Kochzeit entsprechend.
- Nun die heiße Masse durch ein Sieb streichen und den Saft dabei auffangen.
- Dieser wird nun in einen Topf zusammen mit den restliche Zutaten aufgekocht. Anschließend etwa 15-20 Minuten ohne Deckel weiter köcheln lassen, bis der Sirup etwas eingedickt ist. Thermomix: Himbeersaft und die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und alles ca. 20 Min. / Varoma / Stufe 2 ohne Messbecher köcheln lassen. (evtl. Gärkörbchen als Spritzschutz aufsetzen.)
- Nun wird der fertige Himbeersirup zügig in die vorbereiteten Flaschen gefüllt.
- Der Sirup hält sich ungekühlt viele Wochen.
- Angebrochene Flaschen sollten im Kühlschrank gelagert und bald verbraucht werden.



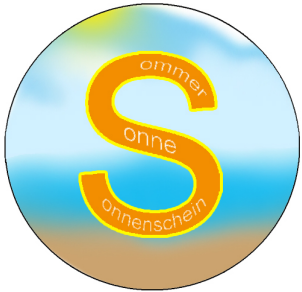


Viel Spaß beim nachmachen! ♥



Von mir könnt ihr diese hübschen Gläser gewinnen und dazu ein Set, bestehend aus hochwertigen Edelstahl-Eiswürfeln und einer Servierzange.

Mit dabei sind diesmal:



05.06. - [Jacky](#) ** 06.06. - [Sonja](#)
07.06. - [Toni](#) ** 08.06. - [Annette](#)
09.06. - [Marion](#) ** 10.06. - [Claudia](#)
11.06. - [Joern](#) ** 12.06. - [Daisy](#)
13.06. - [Perdita](#) ** 14.06. - [Elisa](#)
15.06. - [Robert](#) ** 16.06. - [Maik](#)
17.06. - [Annette](#) ** 18.06. - [Tina](#)

Hinweis: Die Links funktionieren erst am Erscheinungstag ab 8.00h ;)

Und vergesst nicht unser ~~Sommer-Sonne-Sonnenschein-Gewinnspiel auf Facebook~~ ;)