

## Quittensirup

Zutaten für ca. 1 ½ Liter:

**1 kg Quitten, 1 kg Zucker, 75 ml Zitronensaft, 1 l Wasser**

1. Quitten heiß waschen und, wenn vorhanden, die pelzige Oberfläche abreiben.
2. Quitten mit Schale und Kerngehäuse längs vierteln und in ½ cm breite Scheiben schneiden.
3. Quitten mit Wasser und Zucker bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.
4. Bei milder Hitze ca. 45 Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen.
5. Zitronensaft zugeben und die Mischung 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
6. Ein breites Küchensieb auf oder in eine passende Schüssel stellen.  
Mit einem sauberen Passiertuch auslegen, Sirup hineingießen.  
Etwa 30 Minuten lang abtropfen lassen.
7. Sirup nochmals aufkochen und heiß in saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen.
8. Flaschen sofort fest zuschrauben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

## Holunderblütensirup

Zutaten für ca. 1 ½ Liter:

**1 unbehandelte Zitrone, ca. 15-20 Holunderblütendolden, 1 l Wasser  
500 g Zucker, 15 g Zitronensäure**

Die **Holunderblüten** nur wenn unbedingt nötig waschen, den das Aroma liegt im Blütenstaub. Die Holunderblüten sollen gerade eben aufgeblüht sein, sodass sich schon genügend Blütenstaub gebildet hat, aber noch nicht davon geweht wurde.

1. Zitrone waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Holunderblütendolden und Zitronenscheiben in einer großen Schüssel vermischen.
3. Wasser und Zucker kochen, bis sich der Zucker gelöst hat.  
Zitronensäure unterrühren.
4. Zucker-Zitronen-Sud über die Holunderblüten gießen.  
Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem kühlen Ort ca. 2-3 Tage ziehen lassen.
5. Ein breites Küchensieb auf oder in eine passende Schüssel stellen.  
Mit einem sauberen Passiertuch auslegen, Sirup hineingießen.  
Etwa 30 Minuten lang abtropfen lassen.
6. In saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen.  
Fest zuschrauben und kühl/dunkel aufbewahren.

## Sirup von Zitrusfrüchten

Zutaten für ca. 1 ½ Liter:

**350 ml rosa Grapefruitsaft (frisch gepresst), 350 ml Orangensaft (frisch gepresst)**

**200 ml Zitronensaft (frisch gepresst), 450 g Zucker, 10 Zweige Zitronenverbene oder -melisse**

1. Fruchtsäfte mit Zucker in einem Topf mischen und kochen bis der Zucker gelöst ist.
2. Verbene oder Melisse zugeben und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Sirup durch eine Sieb gießen und nochmals aufkochen.
4. Sirup kochend heiß in saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen.
5. Flaschen sofort fest zuschrauben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

## Beerensirup

Zutaten für ca. 1 ½ Liter:

**400 g rote Johannisbeeren, 800 g Himbeeren, 250 ml Wasser**

**450 g Zucker und 50 g Vanillezucker pro Liter abgetropften Saft**

1. Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Rispen zupfen.
2. Mit den Himbeeren und Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen, bis alle Beeren aufgeplatzt sind.
3. Ein breites Küchensieb auf oder in eine passende Schüssel stellen.  
Mit einem sauberen Passiertuch auslegen, Saft hineingießen.  
Etwa 30 Minuten lang abtropfen lassen.
4. Saft in den Topf zurückgießen. Zucker und Vanillezucker unterrühren und aufkochen.
5. Sirup kochend heiß in saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen.
6. Flaschen sofort fest zuschrauben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### **Zusätzlich könnten die Flaschen im Backofen eingekocht werden:**

- Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Flaschen nebeneinander in das tiefen Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.  
Die Flaschen sollen sich nicht berühren.  
Blech in den Backofen schieben und etwa 2 cm hoch heißes Wasser einfüllen.
- Ofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.  
Der Ofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.  
Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
- Gläser herausnehmen – mit einem Küchentuch abgedeckt auf einem Gitterrost abkühlen lassen.