

## Fruchtsaft (leichter Sirup)

Saft an einem kühlen Ort aufbewahren oder für eine längere Haltbarkeit in kleine gründlich gereinigte Plastikflaschen (à ca. 500 ml) füllen, fest zuschrauben und einfrieren.

Saft zum Servieren mit Wasser oder Mineralwasser bis zur gewünschten Konzentration verdünnen.

Zutaten für etwa 2 Liter:

### Erdbeer-Rhabarber-Saft

**750 g Erdbeeren, 1,5 kg Rhabarber**

**1,2 l Wasser, 600 g Zucker**

1. Erdbeeren waschen und putzen.  
Rhabarber waschen, ggf. abziehen und in kleine Stücke schneiden.
2. Wasser aufkochen, Erdbeeren und Rhabarber hinzufügen.
3. Etwa 10 Minuten lang kochen lassen.
4. Ein breites Küchensieb auf oder in eine passende Schüssel stellen.  
Mit einem sauberen Passiertuch auslegen, Saft hineingießen.  
Etwa 30 Minuten lang abtropfen lassen.
5. Saft in den Topf zurückgießen. Zucker unterrühren und aufkochen.
6. Offen ca. 10 Minuten lang kochen lassen.
7. Gründlich abschäumen und kochend heiß in saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen.
8. Flaschen sofort fest zuschrauben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### Himbeer-Heidelbeer-Saft

**1,5 kg Himbeeren, 500 g Heidelbeeren**

**1,2 l Wasser, 600 g brauner Zucker**

1. Beeren säubern und in einen Topf geben.
2. Wasser zugeben, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
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 unterrühren und aufkochen.
5. Offen ca. 3 Minuten lang kochen lassen.
6. Gründlich abschäumen und kochend heiß in saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen.
7. Flaschen sofort fest zuschrauben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### Himbeersaft (nicht gekocht)

**1,2 l Wasser, 1,2 kg Himbeeren, 2 Tl Zitronensäure, 600 g Zucker**

1. Wasser aufkochen und abkühlen lassen.
2. Himbeeren säubern und in eine Schüssel geben, mit dem Mixstab pürieren.
3. Wasser und Zitronensäure untermischen und durch ein Sieb passieren.
4. Zucker in den Saft rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
5. In saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

## **Roher Rhabarber-Holunder-Saft**

**1 kg Rhabarber, ca. 150 g Holunderblütendolden**

**600 g Zucker, 1 El Zitronensäure, 1,2 l Wasser**

1. Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Holunderblütendolden nur wenn nötig mit kaltem Wasser waschen.
3. Rhabarber und Holunderblütendolden in einer großen Schüssel vermischen.
4. Wasser und Zucker kochen, bis sich der Zucker gelöst hat, Zitronensäure unterrühren.
5. Zucker-Zitronen-Sud über die Rhabarber-Holunderblüten-Mischung gießen.
6. Bei Zimmertemperatur 1 Tag lang stehen lassen, zwischendurch umrühren.
7. Ein breites Küchensieb auf oder in eine passende Schüssel stellen.  
Mit einem sauberen Passiertuch auslegen, Saft hineingießen.  
Etwa 30 Minuten lang abtropfen lassen.
8. In saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

## **Stachelbeersaft mit Kardamom**

**1 l Wasser, 1,3 kg reife grüne Stachelbeeren, 10 Kardamomkapseln, 600 g Zucker**

1. Stachelbeeren waschen und mit Wasser und Kardamom in einem Topf aufkochen.
2. Zugedeckt ca. 10 Minuten lang kochen lassen, bis die Beeren Saft abgegeben.
3. Beeren leicht zerdrücken.
4. Ein breites Küchensieb auf oder in eine passende Schüssel stellen.  
Mit einem sauberen Passiertuch auslegen, Saft hineingießen.  
Etwa 30 Minuten lang abtropfen lassen.
5. Saft in den Topf zurückgießen. Zucker unterrühren und aufkochen.
6. Offen ca. 10 Minuten lang kochen lassen.
7. Gründlich abschäumen und kochend heiß in saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen.
8. Flaschen sofort fest zuschrauben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

## **Blutorangensaft**

**2 kg Blutorangen, 600 g Zucker, 1 ½ El Zitronensäure, 750 ml Wasser**

1. Orangen gründlich mit heißem Wasser waschen.
2. Abtrocknen von ca. der Hälfte der Orangen mit einem Zestenreißer oder einer Reibe die äußere Schale abreiben – möglichst ohne die weiße innere Schicht.
3. Orangenschale, Zucker und Zitronensäure in einer Schüssel vermischen.
4. Wasser aufkochen und darübergießen, rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
5. Abkühlen lassen.
6. Orangen halbieren und den Saft auspressen und unter den Sirup rühren.
7. Ein breites Küchensieb auf oder in eine passende Schüssel stellen.  
Mit einem sauberen Passiertuch auslegen, Saft hineingießen.  
Etwa 30 Minuten lang abtropfen lassen.
8. In saubere Flaschen mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.