



WIENER
ZUCKER®

Erfrischender
SIRUP



Sirup Grundrezept AUS BLÜTEN & KRÄUTERN

Ergibt
ca. 1,3 l
Sirup

ZUTATEN

¾ Liter Wasser
1 kg Wiener Sirupzucker für
Holunderblüten & Kräuter
Blüten, Kräuter, Gewürze
nach Belieben



ZUBEREITUNG

1. ¾ Liter Wasser aufkochen, 1 kg Sirupzucker
Holunderblüten & Kräuter im heißem Wasser auflösen
und weiterkochen bis die Lösung klar ist.
2. Blüten, Kräuter und Gewürze je nach gewünschter Intensität
(hier heißt es experimentieren) in die Zuckerlösung geben,
umrühren und 48 Stunden kühl stellen
3. Sirup durch ein Sieb in einen Topf abseihen,
3 Minuten sprudelnd kochen
4. Noch heiß in sterile Flaschen füllen,
gut verschließen und kühl lagern

Hinweis: Beim Wiener Sirupzucker ist Feinkristallzucker bereits
mit Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt.

Sirup Grundrezept AUS BEEREN & STEINOBST

ZUTATEN

1 kg Früchte
(z.B. Kirschen, Ribisel, Marillen, Erdbeeren)
½ l Wasser
1 kg Wiener Sirupzucker für
Beeren & Steinobst



ZUBEREITUNG

1. Früchte waschen (und entkernen). Mit dem Wasser in einem
Topf zum Kochen bringen und 5-10 Minuten kochen lassen bis sie
weich werden bzw. aufplatzen.
2. Vollständig abkühlen lassen, mit Wiener Sirupzucker
vermengen und über Nacht kühl stellen.
3. Die Fruchtmasse mit Hilfe eines Mulltuches auspressen und
den Saft durch ein feines Sieb abseihen. Sirup aufkochen,
3 Minuten kochen und heiß in sterile Flaschen füllen.
Gut verschließen und kühl lagern.

Hinweis: Wiener Sirupzucker Beeren ist Feinkristallzucker mit
Zitronensäure und Pektinase, diese verhindert, dass der Sirup in
der Flasche durch das Pektin der Früchte fest wird.

Rhabarber SIRUP

ZUTATEN

- 2 kg geputzter Rhabarber
(möglichst eine rotstielige Sorte)
- 1,5 l Wasser
- Saft einer Zitrone
- 2 kg Wiener Sirupzucker für
Holunderblüten und Kräuter
- 1 Bund Minze (optional)

Ergibt
ca. 3 l
Sirup

ZUBEREITUNG

1. Den geputzten, klein geschnittenen Rhabarber in einem großen Topf mit dem Wasser zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen, bis er zerfällt. Sirupzucker hineinrühren. Zitronensaft und - wenn gewünscht - ein Bund Minze (gewaschen, gut trockengeschüttelt) in den Topf geben und für 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
2. Den Saft durch ein Sieb abseihen, aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Noch heiß in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.



Entdecken
Sie unsere
Videoanleitung
auf Youtube.



Kirschen SIRUP

ZUTATEN

- 1 kg reife Kirschen
- 0,5 l Wasser
- 1 kg Wiener Sirupzucker
für Beeren & Steinobst

ZUBEREITUNG

1. Gewaschene, entkernte Kirschen mit dem Wasser zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kochen. Ausgekühlt mit Sirupzucker vermengen und über Nacht kühl stellen. Die Fruchtmasse mit Hilfe eines Mulltuches auspressen und den Saft durch ein feines Sieb abseihen.
2. Sirup aufkochen, 3 Minuten kochen und heiß in sterile Flaschen füllen. Gut verschließen und kühl lagern.

Tipp: Funktioniert auch mit 1 kg Ribisel.



Entdecken
Sie unsere
Videoanleitung
auf Youtube.



Lavendel SIRUP

Ergibt
ca. 2,5 l
Sirup

ZUTATEN

- 3 Bio-Zitronen (in Scheiben)
- Saft von 2 Zitronen
- 1 große Handvoll frische Lavendelblüten
- 2 kg Wiener Sirupzucker für
Holunderblüten & Kräuter
- 2 Liter Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Zitronen unter fließend heißem Wasser waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Mit dem Saft der Zitronen und den Lavendelblüten in einen Topf geben. Sirupzucker im erwärmten Wasser auflösen und auf die Lavendelblüten leeren. Zugedeckt über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen.

2. Durch ein Haarsieb seihen und anschließend 5 Minuten köcheln lassen. Sofort in vorbereitete, sterile Flaschen füllen. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.

Hinweise: Bei Sonnenschein geerntet weisen Lavendelblüten das beste Aroma auf. Damit sich die ätherischen Öle des Lavendels entfalten können, wird er nur mit einer warmen Zuckerlösung aufgegossen.



Bei besonderen Anlässen wie Hochzeiten und Geburtstagen verfeinert Lavendelsirup trockenen Sekt.
In kleine Flaschen gefüllt und hübsch verpackt wird er zum exklusiven Gastgeschenk.

Zitrus-Kräuter-Rosmarin SIRUP

ZUTATEN

- 2 Bund Zitronenmelisse
- 2 Bund verschiedene Minzsorten:
z.B. Pfefferminze, Hugominze, spanische Minze
- 12 Zweige Rosmarin
- 2 Bio-Orangen
- 2 Bio-Zitronen
- 1 $\frac{3}{4}$ l Wasser
- 2 kg Wiener Sirupzucker für
Holunderblüten und Kräuter
- Saft von 2-3 Limetten

Ergibt
ca. 2,5 l
Sirup

ZUBEREITUNG

1. Kräuter waschen und trockentupfen. Orangen und Zitronen unter fließend heißem Wasser waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Wasser zum Kochen bringen und den Sirupzucker darin auflösen. Die Kräuter mit den Orangen- und Zitronenscheiben in den heißen Sirup geben, umrühren, zudecken und 24 Stunden kühlstellen.
2. Abseihen, Limettensaft dazugeben, aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Heiß abfüllen und sofort verschließen.

Entdecken
Sie unsere
Videoanleitung
auf Youtube.



Basilikum-Grüner Pfeffer SIRUP

Ergibt
ca. 3 l
Sirup

ZUTATEN

- 1,5 l Wasser
- 2 kg Wiener Sirupzucker
- für Holunderblüten & Kräuter
- 15 grüne Pfefferkörner
- 3 große Bund Basilikum
- Saft von 3 Zitronen

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser aufkochen, Sirupzucker unter Rühren hineinrieseln lassen und kochen bis die Lösung klar ist. Die Zuckerlösung abkühlen lassen.
2. Die Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen und mit den klein geschnittenen Basilikumblättern und dem Zitronensaft in die Zuckerlösung rühren. Zugedeckt über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen.
3. Die Mischung durch ein Haarsieb in einen Topf seihen. Den Sirup aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Sofort in sterile Flaschen füllen und gut verschließen. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.

Tipps: Die Basilikumblätter müssen vollständig mit der Zuckerlösung bedeckt sein. Das zitronig-milde Aroma von grünen Pfefferkörnern entwickelt sich erst beim Kochen. Damit es im Sirup nicht dominiert, werden die Körner zerstoßen in die kalte Zubereitung gegeben.



Auf Crushed Ice mit gekühltem Mineralwasser serviert, ist dieser Sirup an heißen Sommertagen eine angenehme Erfrischung.



Granatapfel-Orangen SIRUP

ZUTATEN

- 1,5 l Granatapfelsaft (ca. 9 Granatäpfel)
- 750 ml Orangensaft (ca. 8 Bio-Orangen)
- 2 kg Wiener Sirupzucker für
Holunderblüten & Kräuter
- 2 Zimtrinden
- 6 Nelken

ZUBEREITUNG

1. Die Granatäpfel waschen, halbieren und mithilfe einer Saftpresse auspressen. Zwei Orangen unter fließend heißem Wasser waschen, trockentupfen und nur die oberste Schicht der Schale abschälen. Alle Orangen auspressen.
2. Granatapfelsaft, Orangensaft und -schalen mit dem Sirupzucker in einen Topf geben. Die Zimtrinden und die Nelken dazugeben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, die Gewürze entfernen. Den heißen Sirup sofort in vorbereitete, saubere Flaschen füllen und fest verschließen.

Hinweis: Alternativ einen Entsafter verwenden.
Dafür die Granatäpfel halbieren, in eine Schüssel mit Wasser legen und die Kerne unter Wasser mit den Fingern aus den Kammern lösen.

Dein Rezeptheft für selbstgemachte
Köstlichkeiten aus der Flasche mit
wertvollen Praxistipps zum Einkochen.
Viele weitere Rezepte finden
Sie auf unserer Website.

WIENER
ZUCKER®

www.wiener-zucker.at



Entdecken
Sie unsere
Einkochvideos mit
Schritt-für-Schritt
Anleitung.

