Weihnachtsirup

Lecker

H MAGAZIN

ZUBEREITUNG

Den Ingwer in dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne ohne weitere Zugabe von Fett Zimtstangen, Sternanis, Nelken sowie Fenchel- und Koriandersaat bei mittlerer Temperatur anrösten, bis die Gewürze duften und eine leichte Bräune bekommen haben. So bekommen sie ein intensiveres Aroma. Parallel dazu Apfelsaft und Zucker in einen Topf geben, verrühren und aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die angerösteten Gewürze, Ingwerstreifen und Muskatnuss dazugeben, umrühren und 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

Den Weihnachtssirup durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, abkühlen lassen und in eine Flasche oder ein Schraubglas umfüllen.

Zum Servieren gibt man 2-3 EL Sirup in ein Glas Sekt, in eine Tasse Tee oder über eine Kugel Eis.

ZUTATEN

500 ml Apfelsaft
500 g brauner Zucker
6 Zimtstangen
6 Sternanis
6 Nelken
1 EL Fenchelsaat
2 TL Koriandersaat
5 cm Ingwer, daumendick
¼ TL Muskatnuss, gemahlen

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleine Pfanne, mittelgroßer Topf, Sieb, Schüssel