

# Köstliche Sirupe – selbstgemacht!



Neue  
Rezepte

Südzucker. Zucker zum Zaubern.

# Johannisbeersirup

## Zutaten:

- 1000 g rote Johannisbeeren
- 600 ml Wasser
- 1 Zimtstange
- 500 g Südzucker Fein Zucker
- 4 TL Südzucker Vanillin Zucker

## Zubereitung:

1. Die Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Rispen streifen. In einem Topf mit 600 ml Wasser ca. 15 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Beeren aufgeplatzt sind. Beeren und Flüssigkeit in ein Feinsieb oder in ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und langsam (am besten über Nacht) abtropfen lassen. Damit der Saft klar bleibt, die Johannisbeeren nicht ausdrücken.
2. Den Johannisbeersaft (950–1000 ml) zurück in den Topf geben, Fein Zucker, Vanillin Zucker und die durchgebrochene Zimtstange zugeben und alles unter Rühren noch einmal weitere 2 Minuten kräftig kochen lassen. Die Zimtstangenstücke wieder entfernen.
3. Den Johannisbeersirup heiß in sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen. Die Flaschen stehend kühl und dunkel aufbewahren.



Genießen mit Südzucker

# Zitrusfrüchtesirup

## Zutaten:

- 8 Orangen
- 4 Grapefruits
- 2 Limetten
- 750 g Südzucker Fein Zucker
- 6 TL Südzucker Vanillin Zucker
- evtl. 1–2 EL Orangenlikör

## Zubereitung:

1. Orangen, Grapefruits und Limetten waschen, trocken reiben, halbieren und auspressen. Die Saftmischung durch ein feines Sieb gießen und den dadurch entstandenen Saft (1400–1500 ml) mit dem Fein Zucker und dem Vanillin Zucker unter Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen. Eventuell 1–2 EL Orangenlikör unterrühren.
2. Den Zitrusfrüchtesirup heiß in sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen. Die Flaschen stehend kühl und dunkel aufbewahren.



Genießen mit Südzucker

**Sirupe** bilden nicht nur die Grundlage für zahlreiche Getränke, sondern eignen sich zudem ideal zum Verfeinern von Eis, verschiedensten Süßspeisen und Obstsalat. Selbstgemacht schmecken Sirupe dabei natürlich ganz besonders lecker.

Die Sirupe sind bei Aufbewahrung in luftdicht schließenden Schraubdeckelgläsern und -flaschen in ungeöffnetem Zustand durchaus bis zu einem halben Jahr haltbar, geöffnet und kühl gelagert in aller Regel 2–3 Wochen.

# Erdbeersirup

## Zutaten:

- 1000 g Erdbeeren
- 500 ml Wasser
- 800 g Südzucker Fein Zucker
- Saft von 1 Zitrone

## Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, putzen und dabei den grünen Stielansatz entfernen. In einem Topf mit 500 ml Wasser und Zitronensaft 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Masse durch ein Sieb passieren.
2. Den Erdbeersaft (650-700 ml) zurück in den Topf geben, Fein Zucker zugeben, alles unter Rühren weitere 2 Minuten kräftig kochen lassen.
3. Den Erdbeersirup heiß in sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen. Die Flaschen stehend kühl und dunkel aufbewahren.



Genießen mit Südzucker

# Holunderblütensirup

## Zutaten:

- 1000 ml Wasser
- 1000 g Südzucker  
Fein Zucker
- 15–20 Dolden  
Holunderblüten
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 1 Päckchen Zitronensäure

## Zubereitung:

1. Das Wasser mit dem Fein Zucker in einem großen Topf unter Rühren kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Lösung klar ist. Den Zuckersirup abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Holunderblüten gut ausschütteln. Die Dolden für den Holunderblütensirup evtl. vorsichtig in kaltem Wasser schwenken. Anschließend die Holunderblüten auf Küchenpapier abtropfen lassen und die groben Stiele mit einer Schere abschneiden. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Holunderblüten in eine Schüssel schichten, mit der Zitronensäure bestreuen und mit dem lauwarmen Zuckersirup übergießen.
3. Die Schüssel mit dem Ansatz für Holunderblütensirup abgedeckt an einem kühlen, dunklen Ort (evtl. Kühlschrank) 3–5 Tage ziehen lassen. Holunderblütensirup durch ein großes Sieb, ausgelegt mit einem Mulltuch, abseihen.
4. Den Sirup in einem Kochtopf 3 Minuten kochen (für eine bessere Haltbarkeit), heiß in sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen. Die Flaschen stehend kühl und dunkel aufbewahren.



Genießen mit Südzucker

# Rhabarbersirup

## Zutaten:

- ca. 700 g Rhabarber (unvorbereitet gewogen, sollte mind. 500 g Fruchtfleisch ergeben)
- 400 ml Wasser
- 400 g Südzucker Fein Zucker
- 6 TL Südzucker Vanillin Zucker
- Saft von 1 Limette

## Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit 400 ml Wasser zum Kochen bringen und bei geringer Hitze in ca. 15 Minuten zu einem weichen Mus kochen. Die Masse durch ein feines Sieb gießen, die Rhabarberstückchen auspressen und den Saft dabei auffangen.
2. Den Rhabarbersaft (ca. 600 ml) zurück in den Topf geben, Fein Zucker, Vanillin Zucker und Limettensaft zugeben und alles unter Rühren weitere 5 Minuten köcheln lassen.
3. Den Rhabarbersirup heiß in sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen. Die Flaschen stehend kühl und dunkel aufbewahren.



Genießen mit Südzucker

Informationen zu den Südzucker-Produkten sowie eine Vielfalt an Rezepten finden Sie unter

[www.mein-suedzucker.de](http://www.mein-suedzucker.de)

Oder schreiben Sie an: Südzucker-Susi, Postfach 10 28 55, 68028 Mannheim, [Susi.suedzucker@suedzucker.de](mailto:Susi.suedzucker@suedzucker.de)

Sollten Sie künftig keine Rezepte oder Informationen mehr von der Südzucker AG wünschen, können Sie uns dies jederzeit unter der vorgenannten Adresse mitteilen.

