



Beerensirup

Ein Rezept aus dem Kochbuch «Freiburger Bäuerinnen und Landfrauen kochen»
von Hanny Jungo, Tentlingen

Zutaten

1 Liter Beerensaft

1½ kg Zucker

40g Zitronensäure

Zubereitung

Beeren in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Durch ein Sieb streichen oder durch ein Geleetuch giessen. Saft mit dem Zucker und der Zitronensäure gut verrühren, bis zum Kochen bringen und noch heiss in gut verschliessbare und vorbereitete Flaschen füllen.

Prost!