

Sommer im Glas: Tolle Durstlöscher

Das ideale Mitbringsel zur Gartenparty oder zum Grillabend bei Freunden: selbst gemachter Sirup und erfrischende Limo.



Erdbeer-Vanille-Sirup

Zutaten für 4 Flaschen à 500 ml

1 kg Erdbeeren, 500 g Zucker, 1 Pck. Zitronensäure (5 g), Mark einer Vanilleschote, 500 g Gelierzucker für Erdbeeren (2 : 1), 1 l Wasser

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und halbieren, größere Früchte vierteln, und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und circa 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen und dabei die Flüssigkeit in einem Kochtopf auffangen. Die aufgefangene Flüssigkeit mit Zucker, Zitronensäure, Vanillemark und Gelierzucker gut vermischen und unter Rühren auf höchster Stufe aufkochen. Unter ständigem Rühren 2 Minuten sprudelnd kochen. In sterilisierte Flaschen abfüllen und diese fest verschließen.



Zitruslimonade

Zutaten für 6 Flaschen à 200 ml

1 große Grapefruit, 1 große Zitrone, 300 g Zucker, 900 ml Wasser

Zubereitung

Die Grapefruit auspressen und 200 ml Saft abmessen. Die Zitrone ebenfalls auspressen und 100 ml Saft abmessen. Dann Läuterzucker herstellen: Dazu 300 g Zucker und 300 ml Wasser vermischen und kurz aufkochen. 300 ml Läuterzucker abmessen (der Rest kann in einer Flasche im Kühlschrank aufbewahrt werden) und mit den Zitrusäften vermischen. 600 ml Wasser dazugeben und verrühren. Die Limonade in kleine Flaschen abfüllen und bis zum Verschenken oder Trinken kühl lagern. Schmeckt prima mit Eiswürfeln.

Deko-Tipp: Die Flaschen in verschiedene verdünnte Acrylfarben dippen, trocknen lassen und noch ein Etikett an den Flaschenhals binden.



Himbeer-Brombeer-Mandel-Sirup

Zutaten für 4 Flaschen à 275 ml

250 g Himbeeren, 250 g Brombeeren, 250 g gehäutete Mandeln, 1 EL Apfelessig, 500 g Zucker, 500 ml Wasser

Zubereitung

Die Beeren verlesen, unter kaltem Wasser waschen und in eine Kunststoff- oder Glasschüssel geben (niemals Metall oder Emaille benutzen!). Die Mandeln dazugeben. Den Essig mit 500 ml Wasser mischen und über die Beeren gießen. Das Ganze 24 Stunden abgedeckt ziehen lassen. Nach 24 Stunden den Saft durch ein Tuch abseihen. 500 ml Saft abmessen und mit 500 g Zucker mischen. Sollte es mehr Saft ergeben, einfach pro 10 ml Saft 10 g Zucker mehr hinzufügen. Das Saft-Zucker-Gemisch aufkochen und in vorbereitete, sterile Flaschen füllen.

Die Einladung zum gemeinsamen Grillabend mit Freunden naht. Gerade dann steht ein selbst gemachtes Mitbringsel hoch im Kurs. Wie wäre es denn mit Sirup? In hübsche Flaschen abgefüllt und verziert bietet sich Sirup regelrecht an, wenn auch Kinder mitgrillen. Denn mit Mineralwasser aufgegossen entsteht daraus eine köstliche Limonade, die herrlich nach Sommer schmeckt und dabei weniger Zucker als die Supermarktprodukte enthält. Auch die Geschmacksrichtungen können von zitronensauer bis erdbeersüß individuell gewählt werden!

Und so geht's

Mit nur wenig Aufwand und ein paar Regeln ist es wirklich einfach, Sirup und

Limonade nach den eigenen Vorlieben zu zaubern. Und anders als bei gekaufter Limo kann die Süße der Getränke selbst bestimmt werden und Eltern können sicher sein, dass in dem Produkt keine künstlichen Zusatzstoffe enthalten sind. Das Mischverhältnis aus frischen Früchten, aromatischen Gewürzen oder feinen Kräutern kann dabei variieren. Auch den Zuckergehalt regulieren Sie selbst. Ob Sie auf einen Liter Wasser ein oder gar bis zu zwei Kilogramm Zucker nehmen, hängt von Ihrem Geschmack und den jeweiligen Zutaten ab. Aber Achtung: Bei zu viel Zucker kann der Sirup gelieren, da einige Früchte mehr Pektin als andere enthalten. Dann einfach den zu festen Sirup noch einmal mit

Wasser aufkochen. Übrigens: Ihre Kinder können beim Abfüllen, Beschriften und Verzieren der Flaschen natürlich helfen. ♦



Noch mehr feine Ideen können Sie im Buch von Markus Hummel „Geschenke aus dem Obstgarten. Selbst gemacht – kreativ verpackt“ nachlesen. Auf

knapp 128 Seiten zeigt der Blogger und Autor, wie seine feinsten Obst-Naschereien entstehen und wie diese obendrein, hübsch in Szene gesetzt, zu wunderbaren Mitbringseln werden. BLV Verlag, ISBN: 978-3-8354-1221-7, Preis: 14,99 Euro.