

APFELPUNSCH-SIRUP

Zutaten (für ca. 9 dl):

1 Liter Apfelsaft, trüb

300 g Rohrzucker

80 g weisser Zucker

1 - 1,5 TL Zimt, gemahlen

0.5 Vanilleschote, dabei den Stängel aufgeschlitzt & ausgekratzt (Vanilleschote ebenfalls hinzufügen)

3 Gewürznelken

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **10 Minuten / Varoma / Stufe 2 / ohne Messbecher-Deckel** aufkochen.
2. Danach **15 Minuten / 100° / Stufe 2 / ohne Messbecher- Deckel** köcheln lassen.
3. In saubere, heiss ausgespülte Flaschen abfüllen, verschliessen.

Der Sirup ist ungeöffnet ca. 4 Monate haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 -3 Wochen konsumieren.