

ORANGEN-SIRUP

Zutaten (für 3 kleine Flaschen à 2.5 dl)

600 g Orangensaft, frisch gepresst, gesiebt

1 Zitrone, frisch gepresst, gesiebt

400 g Zucker

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **10 Minuten / Varoma / Stufe 1** aufkochen.
2. Danach noch **5 - 10 Minuten 100 Grad / Stufe 1** weiterköcheln.
3. In saubere Flaschen abfüllen, auskühlen lassen und danach im Kühlschrank aufbewahren.
4. Den Sirup mit Mineralwasser oder stillem Wasser aufgiessen und geniessen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 3 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren und den Sirup rasch konsumieren.