

HAGEBUTTENSIRUP

Zutaten:

- 300g Hagebutten
- 500g braunen Zucker
- 200ml Wasser
- 8 El Zitronensaft



Zubereitung:

Hagebutten waschen und von den Stielen und Blüten befreien. Mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen.

Über Nacht zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag die Hagebutten weich kochen bis einzelne Hagebutten aufplatzen und das Fruchtwasser leicht zäh blubbert. Durch ein Sieb abgießen und die Früchte vorsichtig ausdrücken.

Tipp:

Die ausgedrückten Hagebutten trocknen lassen z.B. als Fruchtanteil in den Tee.