

Rezept

**1 KG Zirbenzapfen
pro 1 Liter Wasser
1,5 KG Zucker**

Zirben Sirup

Zutaten:

- 1 KG reife Zirbenzapfen
- 1 Liter Wasser
- 1,5 KG Zucker
- Saft einer Zitrone (optional)

Anleitung:

1. Die Zapfen in Scheiben schneiden, um die ätherischen Öle freizusetzen.
2. In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen und die Zirbenzapfen hinzufügen. Die Hitze reduzieren und die Zapfen für etwa 30 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.
3. Nach der Kochzeit den Topf vom Herd nehmen und die Zirbenzapfen aus dem Wasser entfernen. Das Zirbenwasser durch ein feines Sieb oder ein sauberes Tuch abseihen, um die festen Bestandteile zu entfernen. Den Zirbenextrakt beiseitestellen.
4. In einem sauberen Topf den Zucker mit dem Zirbenextrakt vermischen und auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und ein Sirup entsteht. Dabei darauf achten, dass der Sirup nicht zu stark kocht.
5. Optional kann man während des Erhitzens auch den Saft einer Zitrone hinzufügen, um dem Sirup eine frische Note zu verleihen.
6. Den fertigen Zirbensirup vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend in saubere Flaschen oder Gläser abfüllen und gut verschließen.

Der Zirbensirup kann vielseitig verwendet werden. Er eignet sich zum Süßen von Tee, zum Verfeinern von Cocktails oder einfach als leckeres Topping für Desserts wie Eiscreme oder Pancakes. Genieße den unverwechselbaren Geschmack und das Aroma der Zirbenzapfen in diesem köstlichen Sirup!

gutes Gelingen !

Zirben Lust