

DIY-MANDELSIRUP

Das wird für 1 kleines Fläschchen gebraucht:

75gr Mandeln, 190gr Rohrzucker, 200ml Wasser, Pfanne, Sieb, heiß ausgespülte Flasche



So bereitest Du ruckzuck Mandelsirup selbst zu:

- _ Mandeln in feine Stückchen häckseln und in einer Pfanne unter rühren leicht rösten bis sie schön mandelig duften
- Rohrzucker hinzugeben und unter Rühren alles leicht schmelzen lassen
- _ mit Wasser ablöschen und einmal aufkochen
- _ auf kleiner Flamme gut 10 min köcheln lassen. Jetzt probieren, ob der Sirup lecker nach Mandeln schmeckt. Für noch intensiveren Geschmack einfach noch kalt stellen und einige Stunden ziehen lassen.
- _ durch ein feines Sieb oder Tuch in ein heiß ausgespültes, verschließbares Glas/Flasche füllen. Mandeln gut auspressen. Die Mandeln schmecken noch prima im Joghurt oder Müsli.