

Bratapfel Sirup

Zutaten

600 g Apfelsaft naturtrüb oder frisch gepresst
400 g brauner Zucker
2 TL Vanillezucker
2 Zimtstangen
6 Gewürznelken
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben,
dabei die Zimtstangen* etwas zerkleinern damit sie nicht im
Messer hängen bleiben.
Das ganze für 20 Minuten / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 ohne
Messbecher einkochen.
Den Sirup durch ein feines Sieb seihen und in sterilisierte
Flaschen abfüllen.

* Man kann auch das Garkörbchen einhängen und die Gewürze
einlegen.



