

Pfirsich Sirup für Eistee und Limonade



Der Sirup erinnert an den Geschmack von Capri-Eis. Wenn viele Pfirsiche am Baum gleichzeitig reifen oder in der Obstschale liegen, dann schnell zu leckerem Sirup konservieren.

Zutaten:	Zubereitung:
4 Pfirsiche oder Nektarinen oder 8 Aprikosen	entkernen, in Spalten schneiden und in einen kleinen Topf geben.
2 Bio-Zitronen	waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden und zugeben. Mit
250 ml Wasser	5 Min weich köcheln. 15 Min ziehen lassen. Anschließend gut durch ein Sieb passieren, bis alles Fruchtfleisch durchpassiert

	ist. Das Fruchtpüree vom Sieb mit einem Löffel abstreifen.
150 g Zucker	und
1 Pck Vanillezucker	zugeben und nochmals 5 Min sprudelnd aufkochen. In kleine, heiß gespülte, Flaschen füllen und sofort verschließen.

Mit dem Pfirsich-Sirup können sie Roiboos-Tee verfeinern und kalt genießen oder einfach mit Wasser oder Mineralwasser auffüllen. Schmeckt auch mit Prosecco aufgegossen.

Gekühlt hält der Sirup ca. 4 Wochen im Kühlschrank.