

Himbeersirup

Der Durstlöcher - frisch entsaftet und eingekocht im Kombi-MULTI-Dampfgarer!
Ohne Konservierungsstoffe, Aromastoffe, Zitronensäure, Farbstoffe...
Einfach selber gemacht!... Verdünnt mit vieeel Wasser oder Mineralwasser!



Zutaten/Einkaufsliste: ca. 3 LT

2500 GR Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
(Johannisbeer, Ribisel, Schwarzer Holunder, Erdbeeren, Brombeeren...)
1000 GR Brauner Kandiszucker
1000 GR Feinkristallzucker
500 ML Wasser
Zitronensaft

Zubereitung:

Ansetzen:

- saubere Früchte in eine gelochte Garschale geben
- auf einen Rost stellen und in den mittleren Einschub vom Kombi-MULTI-Dampfgarer (MDG) geben
- im untersten Einschub ein tiefes Backblech (ideal ist hier die Auflaufform*) geben
- Wasser und ganze Zuckermenge auf das tiefe Backblech geben

Entsaften:

- mit der Ofenfunktion Vital Dampf/Dämpfen (100% Dampfanteil) entsaften, Temperatur 99°C, 60 Minuten

Trester pressen:

- tiefes Backblech mit dem Sirup aus dem MDG nehmen und auf Arbeitsfläche abstellen
- Entsaftet Himbeertrester mit den Rost auf das Backblech stellen
- den Sirup gut durchrühren damit sich restliche Zuckerkristalle auflösen
- sauberes Passiertuch oder Geschirrtuch in kaltes Wassertauchen und gut ausdrücken
- Passiertuch in eine gelochte Garschale geben
- Himbeertrester auf das Tuch geben und abdecken
- ungelochte Garschale auf das gefüllte Passiertuch legen
- nun den Garschalenbehälter beschweren, dass der Trester gepresst wird – ideal ist ein Kübel oder Sektkübel gefüllt mit Wasser (Achtung Kippgefahr!!!)
- Presszeit ca. 5 Stunden ideal über Nacht
- Trester entsorgen und Sirup in Flaschen mit Verschlusskappe füllen



Einkochen:

- gefüllte verschlossene Flaschen auf ein Blech in den MDG stellen
- mit der Ofenfunktion Feuchtgaren HOCH / Intervall PLUS (75% Dampfsättigung) / Heißluft mit hoher Dampfzugabe einkochen.
- Temperatur 130°C, Einkochzeit ca. 60 Minuten je nach Flaschengröße
- so lange Einkochen bis es in den Flaschen beginnt zu „perlen“ bzw. kleine Bläschen aufsteigen, dann ist der Siedepunkt erreicht wenn es in den Flaschen beginnt zu köcheln
- Türe vom MDG öffnen und Gerät ausschalten **VORSICHT !!!** Flaschen nicht berühren oder herausnehmen, die Flaschen stehen unter Druck, im MDG auskühlen lassen
- beginnen die Flaschen an zu „Pfeifen“ ist die Konservierung abgeschlossen, es baut sich nun Unterdruck in der Flasche beim Abkühlen auf
- 2 Jahre im Keller ohne Kühlung haltbar

Auf diese Weise können auch andere Beeren zu Sirup verarbeitet werden.

Natürlich kannst Du noch andere Zutaten begeben zum natürlichen parfümieren....Zimt, Nelken, Zitronenschale....