



## Sirup aus Stachelbeeren mit Rosmarin

**Getränke, Schnell und gesund, Sommerküche**

Ein sommerlicher Sirup, erfrischend fruchtig, mit einer feinen Würze! Das ist unser Stachelbeer-Sirup mit Rosmarin.

Köstlich schmeckt er in stillem und prickelndem Wasser, wunderbar auch in Weißwein oder Sekt. Wer es besonders erfrischend mag, gibt Eiswürfel hinzu.

Stachelbeeren von kleinen Ästchen und Blättchen befreien, mit kaltem Wasser abspülen.

Wasser, Früchte, Agavendicksaft sowie einen Zweig Rosmarin in einen Kochtopf geben. Alles ca. 15-20 Minuten köcheln lassen - bis die Früchte weich sind.

Den Sud abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. Nach Geschmack kann nachgesüßt werden und/oder ein Zweig Rosmarin dazu gegeben werden. Der Sirup kann in einer verschlossenen Flasche sehr gut ziehen und ist einige Tage haltbar.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Koch-/Backzeit:** ca. 20 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Einfach



### Zutaten für Portionen:

**500 Gramm** Stachelbeeren

**500 Milliliter** Wasser

**2 Esslöffel** Agavendicksaft

**1 Bund** Rosmarin

**Autor:** Katja Esser