

Melonen-Sirup

3 Flaschen (je 500 ml)



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

1 ½ kg geschälte, entkernte Wassermelone
20 g geschälter, klein geschnittener Ingwer
¼ l Orangensaft
1 Messerspitze Salz
2 Messerspitzen Cayennepfeffer
250 g Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (1/2 Pkg.)
1 KL Salz
Pfeffer

1 Zubereitung:

Das Melonenfruchtfleisch in Stücke schneiden, mit Ingwer, Orangensaft, Salz, Cayennepfeffer und Gelierzucker pürieren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Die Fruchtmasse durch ein grobes Sieb passieren. Den Sirup randvoll in Flaschen füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als erfrischendes Getränk etwas Melonen-Sirup mit kaltem Mineralwasser oder Sekt aufgießen.
- Der Sirup ist kühl und dunkel gelagert ca. 3 Monate haltbar.
- Für einen herberen Drink verfeinern Sie den Melonen-Sirup mit Ginger Ale, einer Zitronenscheibe und fein geschnittenem Basilikum.