

Cola-Sirup



Zutaten für ca. 1 Liter

1 Handvoll Spitzen der Eberraute (Cola-Kraut)

500 gr Zucker (Diamant Coffee Sugar)

1 l Wasser

1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen. In der Zwischenzeit die Zitrone in sehr feine Scheiben schneiden und zusammen mit der Eberraute in eine Schüssel / einen Topf geben.

Sobald sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, das Zuckerwasser zu den Zitronen und der Eberraute geben.

Nach dem Abkühlen drei Tage abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend abseihen, nochmal erhitzen und heiß in Flaschen abfüllen, verschließen.

Für eine längere Haltbarkeit statt nochmal erhitzen 30 Minuten bei 90 Grad einkochen.

Das Ursprungsrezept hat normalen Haushaltszucker genommen. Ich habe Diamant Coffee Sugar genommen. Das ist ein feiner brauner Kandisfarin, der sich besonders schnell auflöst, dem Sirup die schöne Cola-Farbe sowie einen Karamell-Geschmack gibt.

Der Cola-Sirup kann mit eiskaltem Mineralwasser (Sprudel) aufgegossen und getrunken werden.

