

## Eisteesirup mit Grüntee

### Zutatenliste für ca. 1.5 Liter Sirup

- 5 Stk. Biolimetten oder Orangen
- 100 g Ingwer frisch
- 300 ml Limetten- oder Orangensaft
- 200 ml Zitronensaft
- 500 ml Wasser
- 1 kg Zucker
- 8 Stk. Teebeutel grüner Tee oder 2-3 TL Grüntee lose

### Was wir sonst noch brauchen

- 1 grosse Pfanne
- 1 Sieb, 1 Tuch zum Abseihen
- 1 Schöpfkelle, 1 Trichter
- 4 Flaschen à 350 ml

### Vorgehen

1. Flaschen gut ausspülen, mit kochendem Wasser auffüllen, darauf achten, dass die Verschlüsse mit dem kochenden Wasser überbrüht werden.
2. Limetten und Ingwer heiss abbürsten, in dünne Scheiben schneiden.
3. Alles bis zum Wasser in die Pfanne geben, aufkochen, Zucker begeben, aufkochen, Hitze abstellen, Tee begeben, 5 Min. ziehen lassen, durch das Tuch und Sieb abseihen.
4. Noch einmal aufkochen, Wasser aus den Flaschen leeren, Sirup in die heissen Flaschen füllen, sofort verschliessen und kurz auf den Kopf stellen.
5. Abkühlen lassen, erst wenn die Flaschen kalt sind, Sirupreste abspülen, anschreiben, kühl und dunkel lagern.

### Haltbarkeit

Mit dieser Zuckerkonzentration muss Sirup nicht extra sterilisiert werden und hält verschlossen gut 1 Jahr oder auch länger.

### Wichtig

Nur saubere Flaschen verwenden und bei Bügelflaschen immer neue Gummidichtungen verwenden. Diese sind meistens dort erhältlich, wo Flaschen gekauft werden können.

(aus: Die Vorratskammer, Ingrid Pernkopf, 2016 Pichler Verlag)