

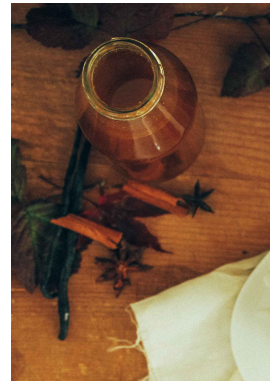
Pumpkin-Spice-Sirup



Zutaten:

120 g Kürbispüree (vom Hokkaidokürbis)
300 ml Wasser
300 g Zucker
1 Sternanis
3 Nelken
1/4 TL Muskat, gemahlen
1 TL Zimt, gemahlen
1/2 Vanilleschote
1 Kapsel Kardamom (zerdrückt)

leere, sterilisierte Flaschen zum Abfüllen des Sirups



So geht's:

Den Kürbis (mit Schale) kleinschneiden und mit einer ordentlichen Tasse Wasser weich kochen (dauert ca. 10 min). Pürieren und durch ein Sieb streichen. Sollten es nicht mehr 120 g sein, mit Wasser auf die benötigte Menge auffüllen).

Wasser und Zucker in einem Topf kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann die Gewürze und das Kürbispüree zugeben und 10 min köcheln weiter lassen. Dabei umrühren damit nichts anbrennt.

Durch ein Sieb in saubere Flaschen füllen und direkt verschließen.