

Bratapfel-Sirup

Zutaten:

1 l Apfelsaft
700 g brauner Zucker
2 Pck. Vanillezucker
2 – 3 Zitronen
3 Zimtstangen

5 Tropfen Bittermandel Aroma

Zubereitung:

Apfelsaft, Zucker, Vanillezucker, Zitronen in Scheiben geschnitten und die Zimtstange in einem Topf aufkochen. Ca. 10 Minuten kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Vom Ofen nehmen und ca. 1 Stunde ziehen lassen

Erneut kurz aufkochen und anschließend durch ein Sieb passieren. Das Bittermandel Aroma zugeben und verrühren. In Flaschen füllen.