ZITRONEN INGWER SIRUP
TM5

Gesamt: 20min
Zubereitung: 20min

3 Flasche/n

einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel
Spülbürste Set
2. Mixtopf TM6

Zutaten

Zitronen Ingwer Sirup

300 g BIO Ingwer (je nach Schärfe mehr oder weniger) in groben Stücken
5 Bio-Zitronen mit Schale, habiert
500 g Zucker (man kann auch 1 großes Glas Honig nehmen)
1000 g Wasser
1 Teelöffel Fenchelsamen optional

Zubereitung

Ingwer in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Alle anderen Zutaten zugeben - außer Honig - Das Ganze **20 Min./100°C/Stufe 1** kochen, ohne Messbecher. Dafür den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen.

Sirup absieben, auffangen und wieder in den Mixtopf geben. Zitronen ausdrücken und den Zitronensaft mit in den Mixtopf geben. Auf 40°C abkühlen lassen. In Flaschen abfüllen und verschließen.

Falls man Honig zum Süßen gibt, diesen zugießen, **10 Sek./Stufe 3**. Noch heiß absieben und in Flaschen füllen.

Achtung:
Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten**: Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: 2010 SKihase **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de