

Sirup-Rezepte im Sommer: 14 erfrischend-süße Ideen



Der **Sommer ist da**, die Kleider sind bereit zum Ausführen - fehlt nur noch das eine oder andere **Sirup-Rezept**, das meine Lieblingsdrinks so richtig aufpeppt! Wenn die Mittagssonne ihre Höchsttemperaturen erreicht, wird es definitiv Zeit für eine Abkühlung. Mein täglicher Begleiter zu Hause: Mein Getränkespender, der mich mit herrlich-fruchtigen Limos versorgt. Ich bin ein großer Fan von Gurken-Ingwer-Limonaden und würde keinen Sommer ohne Zitronen-Eistee überleben. Gerne bereite ich mir auch mal einen süßen Sirup vor, den ich mit Mineralwasser aufgieße und eiskalt genieße. Immer im Hinterkopf: Bei warmen Temperaturen muss man umso mehr Flüssigkeit zu sich nehmen - kein Problem, wenn Wasser zum **fruchtigen Erfrischungsdrink** wird!

Unsere **Foodblogger** sind sich sicher: Sirup-Rezepte müssen nicht kompliziert sein! Vielmehr sind sie einfach zu machen und benötigen nur wenige simple Zutaten. Heute haben unsere Blogger **14 erfrischend-süße Rezeptinspirationen** rund um Fruchtsirupe für euch. Ich kann euch garantieren: Diesen Sommer wird es eine Menge spritziger Durstlöcher geben!

Minze-Limetten-Sirup

Minze und Limette gehören nun mal zusammen – nicht ohne Grund bilden sie die Basis eines guten Mojitos. Simone schwärmt schon lange von ihrem erfrischenden Minze-Limettensirup. Ob im Eistee, in der Limo oder zur Zubereitung erfrischender Popsicles: Ihr Sirup ist die Genuss-Geheimwaffe schlechthin! [Zum Rezept](#)



Minze-Limetten-Sirup © Simone Filipowsky | S-Küche Food & Travel

Cassis-Sirup

Johannisbeeren sind nicht zuletzt wegen ihres mild-säuerlichen Geschmacks so beliebt unter allen Beeren-Liebhabern. Sie sind besonders aromatisch und peppen einige Cocktails richtig auf – so auch Christinas und Stefans All-Time-Favourite: den Kir Royal. Dank selbstgemachtem Johannisbeer-Sirup erhält ihr Lieblingscocktail eine ganz besondere Fruchtnote. [Zum Rezept](#)



Cassis-Sirup © Christina & Stefan Bumann | tinastausendschön

Sirup-Rezepte im Sommer: 14 erfrischend-süße Ideen

Fliedersirup

Erfrischend-süß, fruchtig und einfach nur himmlisch – so lässt sich der Duft von frischen Fliegenderdolden beschreiben. Christine sorgt mit ihrem Fliedersirup für strahlende Gesichter. Denn auch, wenn es etwas gewöhnungsbedürftig klingt, Blüten zu süßem Sirup zu verarbeiten – das besondere Aroma verfeinert jede spritzige Schorle. [Zum Rezept](#)



[Fliedersirup](#) © Christine Garcia Urbina | trickytine

Rhabarber-Himbeer-Sirup

Wir sind uns einig: Rhabarber performt sowohl auf Kuchen als auch in Marmeladen und im Kompott. Aber es geht noch fruchtiger: Daniela peppt Limos und Desserts mit ihrem selbstkreierten Rhabarber-Himbeer-Sirup auf. Da kommen Sommergefühle auf! [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Himbeer-Sirup](#) © Daniela | Glücksgenuss

Zitronen-Thymian-Sirup

Du machst dir deine Sommerdrinks am liebsten selbst? Finger weg von Zusatzstoffen – Ines süß-säuerlicher Zitronen-Thymian-Sirup gibt deinem Mineralwasser die perfekte Geschmacksnote. Da fällt es dir direkt leichter, im Sommer ausreichend Flüssigkeit zu dir zu nehmen. [Zum Rezept](#)



[Zitronen-Thymian-Sirup](#) © Ines Karlin | Münchner Küche

Maracujasirup

Nimm 3 Zutaten und mach etwas Sensationelles draus! Das ist Veras Leitgedanke. Und das Ergebnis lässt sich sehen und schmecken: Ihr Maracujasirup verfeinert diverse Cocktails und eignet sich hervorragend als Mitbringsel für die Liebsten. So viel Liebe in einem Sirup – ja, das ist möglich! [Zum Rezept](#)



[Maracujasirup](#) © Vera Wohlleben | nicest things

Sirup-Rezepte im Sommer: 14 erfrischend-süße Ideen

Tingly Gooseberry

Schon Oma hat aus den Stachelbeeren etwas Feines gezaubert. Ob leckerer Kompott oder klassisches Küchlein mit Baiserhaube oben drauf – die kleinen Beeren lassen Kinder- und Erwachsenenherzen höherschlagen. Spritzig-fruchtig wird's erst recht mit diesem angesagten Sirup-Rezept aus frischen Stachelbeeren. [Zum Rezept](#)



Tingly Gooseberry - Prickelnde Stachelbeere © Foodistas

Holunderblütensirup

Du stehst auf Hugo? Dann ist dir das wunderbare Aroma der weißen Blüte bereits bekannt. Sascha und Torsten schwören auf selbstgemachten Holundersirup, der besonders intensiv im Geschmack ist. Einmal vorbereitet, ist der Sirup bereits nach 5 Tagen bereit zum Verkosten. Das Beste ist: Er ist bis zu 1 Jahr haltbar. [Zum Rezept](#)



Holunderblütensirup © Sascha & Torsten Wett | Die Jungs

Zitronen-Minz-Limonade

Einen Zitronenbaum im Garten haben – das wäre doch mal was. Glück gehabt, dass es alternativ überall frische Zitronen zu kaufen gibt. Fehlt nur noch eine Handvoll Minze, reichlich Wasser und Zucker – und fertig ist der Zitronen-Minz-Sirup a lá Sylvana. [Zum Rezept](#)



Zitronen-Minz-Limonade © Sylvana Kiehr | Sylvis Lifestyle

Himbeer-Rhabarber-Sirup

Draußen scheint die Sonne, die Tage werden länger und die Nächte kürzer – Zeit für einen erfrischenden Drink! Michaelas Himbeer-Rhabarber-Sirup kommt da genau richtig. Die Rhabarber-Saison muss ja schließlich ausgenutzt werden. Also werden die roten Stangen mit Himbeeren und Zucker flott eingekocht, püriert, gesiebt und et voilà: Fertig ist das Wunderwasser. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Rhabarber-Sirup © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Sirup-Rezepte im Sommer: 14 erfrischend-süße Ideen

Kräutersirup

Rosmarin und Thymian gehören in jede Küche – genauso wie Zucker und frische Zitronen. Catrin ist sich sicher, dass man aus diesen wunderbaren Zutaten ein wahres Wunderwerk zaubern kann. Ihr selbstgemachter Kräutersirup schmeckt groß und klein und ist absolut gelingsicher. [Zum Rezept](#)



Kräutersirup © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Rhabarber-Ingwer-Sirup

„Eine Rhabarberschorle, bitte!“ – Ok, kommt sofort. Bei den warmen Temperaturen braucht man einfach eine Erfrischung. Jessicas Rhabarber-Ingwer-Sirup ist genau das Richtige für all diejenigen, die sich beim Sonnen im Garten gerne mal einen leckeren Drink gönnen. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Ingwer-Sirup © Jessica Diesing | Berliner Küche

Pfirsich-Basilikum-Limonade

Das Schöne an sommerlichen Sirup-Rezepten ist die vielfältige Kombi aus aromatischen Kräutern und süßen Früchten. Sabrina und Steffen kreieren eine simple Pfirsich-Basilikum-Limonade. Die Basis bildet ein selbstgemachter Pfirsichsirup, der durch das herausragende Aroma frischer Basilikumzweige abgerundet wird. [Zum Rezept](#)



Pfirsich-Basilikum-Limonade © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Gin Tonic Sirup

Außergewöhnlich und sowas von praktisch: Gin Tonic Sirup. Wenn kein Tonic Water mehr da ist und du dennoch einen genialen After Work Drink servieren möchtest, machst du mit diesem originellen Sirup alles richtig. Cheers! [Zum Rezept](#)



Gin Tonic Sirup