

Zimt-Karamell-Sirup

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Flasche

200 g Zucker
250 ml Wasser
2 Stange(n) Zimt

Eine dampfende Tasse Tee oder Kaffee mit einem kleinen Schuss Zimt-Karamell-Sirup – das klingt nicht nur herrlich, es schmeckt auch so. Und das Beste: Du musst nicht mal zu deinem Lieblingscafé wandern, um dir eine solche Leckerei zu gönnen. Der Sirup lässt sich nämlich ruckzuck auf dem eigenen Herd zubereiten. Schmeckt übrigens auch ganz wunderbar zu süßen Desserts. Ein echter Allrounder eben.

- 1 -

Den Zucker in einem tiefen Topf gleichmäßig verteilen und auf geringer bis mittlerer Stufe erhitzen. Sobald der Zucker am Topfrand zu schmelzen beginnt, den flüssigen Zucker mit Hilfe eines kleinen Spachtels oder Kochlöffels in die Mitte des Topfes rühren. Behutsamiterrühren, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Achte jedoch darauf, dass du nicht zu stark rührst, da du ansonsten Klümpchen erhältst. Sobald der Zucker bernsteinfarben

ist, den Topf vom Herd nehmen.

- 2 -

Das Wasser nach und nach unterrühren, bis alles vollständig vermischt ist. Den Topf wieder auf den Herd stellen, die Zucker-Wasser-Masse kurz aufkochen und dann die Zimtstangen dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Kurz abkühlen lassen und in eine Flasche abfüllen. Die Zimtstangen nach Belieben im Sirup lassen oder herausnehmen.