

## Zuckersirup selber machen für Eis, Cocktails und Co.

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



- 1 -

Zucker und Wasser in einen Topf geben und 5 Minuten einkochen lassen. Vom Herd nehmen, mit Zitronensaft verfeinern und in eine Glasflasche umfüllen.

### für 1 Flasche

400 g Zucker  
200 ml Wasser  
2 Teelöffel Zitronensaft

### Besonderes Zubehör

Topf

Jeder, der schon mal die Idee hatte, Eis oder Cocktails selber zu machen, ist vermutlich mit ihm in Verbindung gekommen: Zuckersirup. Aber warum brauchst du den eigentlich - tut's normaler Haushaltszucker nicht auch? In gewisser Weise schon, ja, aber Zuckersirup hat für deine Eis- oder Cocktailproduktion tatsächlich viele Vorteile. Er sorgt zum Beispiel dafür, dass dein Eis so richtig schön cremig wird und kristallisiert beim Einfrieren dank der zugegebenen Säure nicht mehr aus. Für Cocktails eignet sich Zuckersirup hervorragend, da er sich in kalten Flüssigkeiten leichter auflöst und eine angenehmere Süße hat. Doch das Beste an diesem Gemisch? Zuckersirup selber machen ist wahrlich keine Raketenwissenschaft und dauert gerade einmal 15 Minuten.