

SIRUP – REZEPTE:

Joghurt und Co. mit JulRon's SIRUP

Je nach Geschmack etwas SIRUP unter Joghurt, Quark oder Skyr rühren – ein Genuss für Liebhaber von gesüßten Milchprodukten.

Tip: SIRUP LAVENDELBLÜTE ist hierbei eine echte Überraschung!

Tee mit SIRUP SALBEI

Einen heißen Kräutertee mit SIRUP SALBEI statt mit Zucker oder Honig süßen. Dem Salbei wird eine antiseptische Wirkung nachgesagt und er soll bei Halskratzen Linderung verschaffen können.

Aperitif mit Sekt und SIRUP TONKA

1 Teelöffel SIRUP TONKA

3-4 Esslöffel SHARAB HEIDELBEERE oder SHARAB BROMBEERE

in ein Sektglas geben und mit trockenem Sekt aufgießen

Sommerlimonade und –Drink mit SIRUP und SHARAB

1 Esslöffel SIRUP LAVENDEL oder ZITRONENVERBENE oder TONKA

3-5 Esslöffel SHARAB CASSIS, GRANATAPFEL oder HIMBEERE

im Glas mit Mineralwasser oder Prosecco aufgießen

Pfannkuchen mit SIRUP TONKA

Rezept für 4 Pfannkuchen:

4 Eier

2 EL Zucker

400 ml Milch

240 g Mehl

1 Prise Salz

1 Msp Backpulver

Butterschmalz zum Ausbacken

Eier und Zucker cremig aufschlagen und anschließend die Milch unterrühren. Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver mischen und unter die Ei-Milch-Masse rühren bis der Teig völlig glatt ist.

Bei mittlerer Temperatur etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. So viel Teig einfließen lassen bis der Pfannenboden bedeckt ist. Den Pfannkuchen nach ca. 2-3 Minuten wenden sobald er kleine Blasen wirft. Die Pfannkuchen bis zum Servieren im leicht vorgewärmten (ca. 60°C) Backofen warmstellen

Vor dem Verzehren mit etwas SIRUP TONKA überträufeln.

Griespudding mit SIRUP ZITRONENVERBENE

für 4 Portionen

- 80 g Gries
- 500 ml Milch
- 3 EL SIRUP ZITRONENVERBENE
- Salz (nur eine winzige Prise!)
- 2 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt)

Gries, Milch, Sirup und Salz in einen Topf geben, verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und ein paar Minuten quellen lassen.

Währenddessen das Eiweiß steif schlagen. Dann zunächst die Eigelbe verquirlen und unter den Gries geben, anschließend das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Wer den Griespudding nicht pur genießen möchte, kann zum Beispiel einen Heidelbeer-Kompott dazu servieren:

- 200 g Heidelbeeren
- 50 ml Wasser
- 1 TL Kartoffelstärke
- 1 EL SIRUP ZITRONENVERBENE

Die Stärke mit 1 Esslöffel kaltem Wasser verrühren. Heidelbeeren, Wasser und Sirup in einem Topf zum Kochen bringen, die Stärke einrühren und nochmals aufkochen.

Panna Cotta mit SIRUP LAVENDELBLÜTE

für 4 Portionen

- 3 Blätter Gelatine
- 400 ml Schlagsahne
- 40 g Zucker
- 7 EL Sirup Lavendelblüte (davon 3 Esslöffel zum Kochen)
- ½ gestrichener Teelöffel geriebene Zitronenschale

Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser quellen lassen.

Sahne, Zucker, Zitronenschale und 3 Esslöffel Sirup in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen, ein paar Minuten auf kleiner Temperatur köcheln lassen und zur Seite stellen.

Anschließend die aufgeweichte Gelatine nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren.

Die Masse in kleine Förmchen füllen und mindestens 2-3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Panna Cotta auf einen Teller stürzen. Anschließend noch jeweils einen Esslöffel SIRUP LAVENDELBLÜTE darüber geben, mit einem Blatt Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

Orangenlikör mit SIRUP TONKA

für ca. 1 Liter Likör

- 5 Orangen in Bio-Qualität
- 1 Vanilleschote
- 2 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 0,7 L weißer Rum
- 200 g weißer Kandiszucker
- 200 ml SIRUP TONKA

Die Orangen auspressen und den Saft zusammen mit den Schalen, dem Vanillemark und den anderen Gewürzen in ein großes Glas geben. Mit dem Rum aufgießen – alles muss gut bedeckt sein. Den Ansatz nun 3 Wochen auf einer sonnigen Fensterbank ziehen lassen, dabei alle 2 Tage umrühren. Anschließend durch ein sehr feines Sieb abgießen und in sterile Flaschen füllen.