Grapefruit-Sirup

Süß-sauer. Leicht bitter. Extra fruchtig. Selbstgemachter Grapefruit-Sirup eignet sich hervorragend für fruchtige Drinks und Aperitif. So nutzen wir die süße Köstlichkeit gerne für Limonaden oder aber Long-Drinks mit Tonic-Water. Klingt lecker? Ist es auch! Mach den Grapefruit-Sirup ganz einfach selbst und probiere es aus. Auch wenn die Zubereitungszeit mehrere Tage dauert, beträgt die reine Arbeitszeit nur wenige Minuten. Das Beste: Die Grapefruitstücke kannst du im Anschluss trocknen und zu kandierter Grapefruit verarbeiten.

Grapefruit-Sirup | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (circa 25 Portionen): 1 große Bio-Grapefruit (circa 400 Gramm) | 400 Milliliter Wasser | 1000 Gramm Zucker

Grapefruit-Sirup | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (5 Tage): 1. Grapefruit samt Schale in circa 3 Millimeter breite Scheiben schneiden. 2. Das Wasser mit 200 Gramm Zucker aufkochen, dann die Grapefruit-Scheiben eine Minute mitkochen. 3. Topf von der Hitze, zur Seite stellen und den Deckel auflegen. 4. Am nächsten Tag, die Grapefruit abseihen, und dabei den Sirup auffangen. 5. 200 Gramm Zucker zum Sirup geben, aufkochen, dann die Grapefruit eine Minute mitkochen und den Topf anschließend abgedeckt zur Seite stellen. 6. Am dritten, vierten und fünften Tag den Vorgang wiederholen. 7. Grapefruit abseihen (Grapefruit kann getrocknet und dann als kandierte Grapefruit serviert werden) und den Sirup abfüllen. 9. Gekühlt hält sich der Sirup mehrere Tage.

Entdecke jetzt weitere Rezepte mit Grapefruit!

Nährwerte/Portion: 155 Kalorien | 0 Gramm Fett | 37,9 Gramm Kohlenhydrate | 0 Gramm Eiweiß