

Mandarinen-Sirup

Die Kombination aus frisch gepresstem Mandarinen-saft und weihnachtlichen Gewürzen hat beinahe etwas Magisches.

Trinkt sich fein als Punsch oder in einem Glas Sekt.

Und verfeinert weihnachtliche Desserts, Joghurt sowie Fruchtsalat.

Zutaten

10 Mandarinen
1 Limette, nur Saft
200g Zucker
1 Zimtstange
½ Vanilleschote
2 Nelken
1 Sternanis
1 Kardamomkapsel

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1** Mandarinen auspressen, bis die Gesamtmenge von 4 dl erreicht ist.
- 2** Mandarinen-saft mit den restlichen Zutaten aufkochen und zur Hälfte einkochen.
- 3** Sirup durch ein Sieb giessen und heiss in Flaschen abfüllen.

Tipp

Mandarin Royal: Mandarinen-schnitze und Prosecco in Gläser füllen. Zum Schluss Mandarinen-sirup nach Belieben dazugliessen.

