Rezept

Assam - Eistee - Sirup

einfach lecker, ergibt ca. 2 Liter Sirup

Zutaten

60 g	Assam Schwarztee
1/2	Vanilleschote in Stückchen schneiden
ca. 60 g	Rosinen
1 1/2 l	Wasser
1 1/2 kg	Zucker
2 dl	Zitronensaft, kleine Flasche (Beutelsbacher/Demeter, Reformhaus)

Zubereitung

1. Benötigte Flaschen und Verschlüsse sauber abwaschen und anschliessend mit kochendem Wasser gründlich ausspühlen.
2. WICHTIG sehr sauber arbeiten, so wird Ihnen der Sirup nachher nicht schlecht und ist sehr lange haltbar.
3. Alle Zutaten, OHNE Zitronensaft, in einer grossen Pfanne unter stetigem rühren, aufkochen.
4. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, die Pfanne auf die Seite stellen und den Sud 10 Min. ziehen lassen.
5. Anschliessend den Sud in eine zweite Pfanne absieben.
6. Jetzt dem Sirup den Zitronensaft beigeben und nochmals kurz, 1 -2 Min. köcheln.
7. Nun den Sirup mit Hilfe eines ebenfalls ausgekochten Trichters, in die vorbereiteten Flaschen randvoll abfüllen und sofort veschliessen. Wenn Sie die Flaschen anschliessend ca. 2 -3 Min. liegend etwas ruhen lassen, bildet sich durch den Zucker innen eine "Verschluss-Kruste"
8. Die Flaschen nachher aufstellen, mit einem grossen Badetuch alles gut zudecken und so, langsam abkühlen lassen.

Variationen

Vanille ist nicht unbedigt notwendig.

Durch die Beigabe von ein paar Scheibchen frischen Ingwer, wirkt der Sirup sehr erfrischend und bekommt eine leichte Schärfe. (diese Variante ist mit oder ohne Vanille fein)

Tipps

Wenn Sie die Flaschen mit einer selbst geschriebenen Etikette und einem schönen Band versehen, erhalten Sie ein einmaliges, feines Gastgeschenk !

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.