



Rezepte mit Zitronensäure

Rezepte mit Zitronensäure

Mit dem Frühlingserwachen steigt die Vorfreude auf selbst gemachte Köstlichkeiten.

Wir laden Sie herzlich ein, Ihre frischen Beeren und Holunderblüten zu einem schmackhaften Sirup zu verarbeiten. Alles was Sie dazu brauchen ist Freude am Kochen sowie Zitronensäure, welche ein wichtiger Bestandteil der folgenden Rezepte ist.

Näheres zur viel verwendeten Säure finden Sie auf Seite 12. Viel Spass!



Herausgeber:

HÄNSELER 
SWISS PHARMA

www.haenseler.ch

Inhaltsverzeichnis

Sirupe

Beerensirup	4
Goldmelissensirup	5
Holunderblütensirup	6
Zitrussirup	7

Konfitüren

Mirabellenkonfitüre mit Campari	8
Birnen-Lebkuchen-Konfitüre	9

Diverses

Feigensenf	10
Exotischer Vanillezucker	11
Produktbeschreibung	12



* Alle mit einem Stern markierten Hänsele-Zutaten sind in Ihrer Apotheke oder Drogerie erhältlich.

Beerensirup



Ein klassisches Siruprezept. Ideal für Himbeer-, Holunder- oder Johannisbeersirup.

Zutaten für ca. 4 Liter Sirup:

- 2 kg Beeren
- 2 l Wasser
- 40 g Zitronensäure*
- 2 kg Zucker

Zubereitung:

Das Wasser aufkochen und über die Beeren giessen. 24 Stunden stehen lassen, danach filtrieren und zwei Liter Saft zusammen mit der Zitronensäure aufkochen. Den Zucker beifügen und weiter aufrühren, bis er gelöst ist. Kurz weiterkochen und sofort in eine heiss ausgespülte Flasche abfüllen. Gut verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren.



Goldmelissensirup



Ein herrlich erfrischender Sirup, welcher saisonunabhängig hergestellt werden kann.

Zutaten für ca. 4 Liter Sirup:

- 40 g Goldmelissenblüten, getrocknet*
- 2 l Wasser
- 40 g Zitronensäure*
- 2 kg Zucker

Zubereitung:

Die Blüten waschen, abtropfen und in ein Gefäss von ca. drei Liter Inhalt geben. Das Wasser aufkochen und über die Blüten giessen. Den Zucker und die Zitronensäure begeben und gut rühren. Die Zutaten ein bis zwei Tage stehen lassen und gelegentlich umrühren, damit sich der Zucker und die Zitronensäure auflösen.

Den Sirup anschliessend durch ein Tuch filtern, aufkochen und randvoll in vorgewärmte Bügelflaschen füllen. Sofort verschliessen und kühl sowie dunkel aufbewahren.



Holunderblütensirup



Holunderblüten sind schmackhaft frisch. Der daraus gewonnene Sirup mit dem Duft des Frühlings ist ein idealer Durstlöscher.

Zutaten für ca. 4 Liter Sirup:

- 15 Holunderblütendolden
- 3 l Wasser
- 60 g Zitronensäure*
- 2 kg Zucker
- 3 Zitronen



Zubereitung:

Das Wasser mit der Zitronensäure und dem Zucker zu einem Sirup kochen und abkühlen lassen. Die Zitronen in Scheiben schneiden und mit den Holunderblüten in einem Glas aufschichten. Anschliessend den abgekühlten Sirup darübergiessen, verschliessen und an einem warmen Ort fünf Tage stehen lassen. Danach die Blüten und Zitronenscheiben absieben und den fertigen Holunderblütensirup in Flaschen abfüllen.

Kühl gelagert kann der Sirup sechs Monate aufbewahrt werden.

Zitrussirup



Der Sirup für süß-sauer Liebhaber.

Zutaten für ca. 4 Liter Sirup:

- 4 Zitronen
- 2 Orangen
- 2 l Wasser
- 40 g Zitronensäure*
- 4 kg Zucker
- 1 grosse Handvoll frischer Melissenblätter

Zubereitung:

Zucker und Wasser unter ständigem Rühren zu einem Sirup aufkochen und auskühlen lassen. Danach die in Scheiben geschnittenen Zitrusfrüchte sowie die Melissenblätter und die Zitronensäure einrühren.

Den Sirupansatz anschliessend während vier Tagen zugedeckt stehen lassen und immer wieder aufrühren, damit der Zucker nicht ausfällt. Jetzt kann der Sirup in Flaschen abgefüllt werden.

An heissen Tagen kann der Sirup mit kühlem Mineralwasser und Eiswürfeln serviert werden.



Mirabellenkonfitüre mit Campari



Mirabellenkonfitüre – einmal anders!

Zutaten für ca. 2 Kilogramm Konfitüre:

- 1 kg Mirabellen
- 800 g Gelierzucker
- 40 g Zitronensäure*
- 5 cl Campari

Zubereitung:

Die entsteinten Mirabellen mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure mischen und ca. eine Stunde stehen lassen. Die Masse danach während vier Minuten aufkochen. In der letzten halben Minute den Campari dazugeben und die Konfitüre sofort in die vorbereiteten und heiss ausgespülten Einmachgläser geben und für eine Stunde auf den Kopf stellen.

Die Konfitüre schmeckt wunderbar auf einem mit Butter bestrichenen Toast.



Birnen-Lebkuchen-Konfitüre



Die Winterkonfitüre der besonderen Art.

Zutaten für ca. 1 Kilogramm Konfitüre:

- 1 kg Birnen
- 500 g Gelierzucker
- 40 g Zitronensäure*
- 2 TL Lebkuchengewürz*

Zubereitung:

Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und pürieren. Die restlichen Zutaten begeben und verrühren. Die Masse zum Kochen bringen und während fünf Minuten köcheln lassen. Die heiße Konfitüre danach in vorgewärmte Gläser füllen, verschliessen und für eine Stunde auf den Kopf stellen.



Feigensenf



Selbst gemachter Feigensenf zur Verfeinerung vieler Speisen – ein Genuss!

Zutaten für 2 bis 3 Gläser:

- 500 g frische Feigen
- 250 g Gelierzucker
- 6 EL Senfmehl*
- ¼ TL scharfe Chiliflocken
- 1 TL Holunderblütensirup
- ½ TL Zitronensäure*
- etwas Salz

Zubereitung:

Die Feigen waschen, in acht Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker vermengen. In einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten weich kochen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und fein pürieren. Jetzt kann der Feigensenf mit Salz abgeschmeckt und in saubere Gläser abgefüllt werden.



Exotischer Vanillezucker



Selbst gemachter, exotischer Vanillezucker für überraschende Dessertzubereitungen.

Zutaten für 200 g:

- 100 g Kokosraspel
- 80 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 2 EL Zitronensäure*

Zubereitung:

Das Mark der Vanilleschoten in eine Schüssel geben. Anschliessend die Kokosraspel, die Zitronensäure sowie den Zucker beifügen und mit einem Mixer fein vermengen. Den fertigen Vanillezucker in einem Glas luftdicht verschliessen.

Der Vanillezucker schmeckt wunderbar zu frischen Obstsalaten und Südfrüchten!



Zitronensäure



Zitronensäure ist bei der Herstellung von selbst gemachten Köstlichkeiten wie Konfitüren und Sirup ein wichtiger Bestandteil. Die Säure unterstützt den Geliervorgang und verhindert Verfärbungen. Weiter unterstützen die wasserlöslichen Zitronensäurekristalle die Konservierung der Speisen. Aber auch zum Reinigen und Entkalken von Oberflächen ist das Produkt eine wahre Wunderwaffe!

Zitronensäure ist in praktischen Sachets à 40 g oder auch in grösseren Mengen in Ihrer Apotheke oder Drogerie erhältlich.

