

Diabolo (französisches Erfrischungsgetränk) – Variante mit Erdbeersirup



Zutaten:

Erdbeersirup

750 g Erdbeeren, (ich hatte frische Erdbeeren, aber mit TK-Erdbeeren geht es natürlich)

250 g Wasser

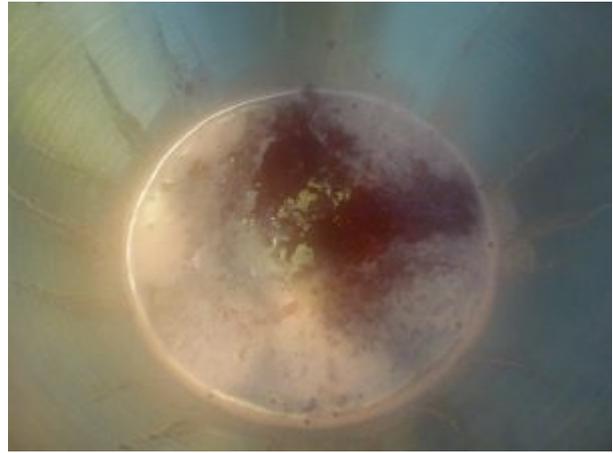
200 g Zucker

Saft einer Zitrone

Zitronenlimonade

Zubereitung:

Erdbeeren, Wasser und Zucker in den Kessel geben. Temperatur 100 Grad, Flexi einsetzen, Rührintervall 1-2. Nachdem die Temperatur erreicht ist den Timer auf 16 Minuten stellen (bei TK-Erdbeeren 5 Minuten länger).



Passieraufsatz einsetzen (Temperatur aus, ggf. Kindersicherung bestätigen) und das Erdbeerpüree mit Saft einfüllen. Kräftig rühren lassen



Passieraufsatz entnehmen, Temperatur nochmals auf 100 Grad stellen und Minuten köcheln lassen. Ca. eine halbe Minute vor Ende den Zitronensaft zugeben. Noch heiß umfüllen und abkühlen lassen.



Dann in einem Glas etwas Sirup einfüllen und mit Zitronensaft auffüllen.

Fertig ist der französische Diabolo mit Erdbeergeschmack.