

Zimtsirup

Menge	Zutaten
1 Packg	Bourbon Vanille Zucker
250 gr	brauner Kristallzucker
250 ml	Wasser
4 Stück	Zimtstangen
1 TL	gemahlener Zimt

Zubereitung:

1

Das Wasser in einen tiefen Topf geben und aufkochen.

Den braunen Kristallzucker und den Vanillezucker begeben und auflösen.

Sobald der Kristallzucker vollständig aufgelöst ist, die Zimtrinde hinzugeben.

Den Herd zurückdrehen und bei mittlerer Hitze den Sirup für 10 Minuten köcheln lassen.

Einen Teelöffel gemahlene Zimt begeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Zimtrinde entfernen und den heißen Sirup in die vorbereiteten Flaschen füllen.

Ich gab in die Flaschen vor dem Abfüllen noch jeweils eine Zimtrinde.



Lucina's Tipps:



Diesen Sirup kannst du ruhig auch mit normalem Kristallzucker zubereiten. Mir schmeckt es mit braunem Zucker nur viel besser, weil der Sirup noch zusätzlich eine schöne Karamellnote erhält.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina