

# Birnensirup-Drink

Es kommt immer wieder vor, dass Früchte etwas überreif sind und nicht mehr gegessen werden.

Daraus lässt sich ein herrlicher Birnensirup herstellen, den man sehr gut als Basis für einen spritzigen Drink verwenden kann.

## Zutaten

650g vollreife Birnen  
600g Zucker  
2 Zitronen, Saft  
3 ½dl Wasser

## Zubereitung Sirup

Etwa 30 Minuten + ziehen lassen über Nacht

**1** Birnen waschen, in Stücke schneiden und mit dem Wasser und dem Zitronensaft in eine Pfanne geben, aufkochen und kochen lassen, bis die Birnen weich sind.

**2** Zucker dazu geben, mischen und über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen.

**3** Den Birnensaft durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in eine Pfanne giessen. Aufkochen, 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den heissen Sirup sofort in die vorbereiteten Flaschen füllen.

**4** 4 Esslöffel Birnensirup mit 1 Rosmarinweig, 4cl Gin, 2 Limettenscheiben und 4 Eiswürfeln in ein Glas geben. Mit Tonic auffüllen.

## Tipp

Für die alkoholfreie Variante auf den Gin verzichten.

