

Balsamico Creme

Zutaten:

- 500 ml Fruchtsaft (für helle Crema: Birne, Apfel, Quitte; für dunkle Crema: Trauben, Johannisbeeren, Pflaumen, Brombeeren usw.)
- 500 ml **Apfelessig***, alternativ auch Rotweinessig, Weißweinessig, Balsamico-Essig oder anderen Obstessig, aber kein Essig-Essenz!
- 1-2 EL **Zucker*** oder besser noch **Honig***
- Zusätzliche Gewürze nach Belieben, z.B. **Zimt***, Nelken, Anis, Kardamom oder auch herzhafter mit Chili, **Muskat*** oder Thymian

*im Laden erhältlich



Zubereitung:

- Alle Zutaten in einen großen, flachen Topf füllen (mit großer Oberfläche geht das Einkochen schneller). Kurz aufkochen und dabei ausgiebig rühren, dann die Wärme so weit reduzieren, dass die Mischung nur noch am Siedepunkt zieht, aber nicht mehr sprudelnd kocht.
- Ohne Deckel leise köcheln lassen und gelegentlich umrühren, während die Balsamico-Creme für die nächsten 1-2 Stunden langsam reduziert.
- Nach etwa einer Stunde feste Gewürze wie z.B. Nelken herausfischen, solange die Mischung noch flüssig genug ist. Damit nichts anbrennt weiterhin gut umrühren, bis die gewünschte, sirupartige Konsistenz erreicht ist.
- Den Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und in die vorbereiteten Flaschen füllen.
- Beschriften nicht vergessen und genießen!

Je nach gewählten Ausgangsprodukten kannst du so unzählige, immer neue Varianten kreieren, die man so im Handel nicht findet.



von DAHOAM e.V.