

Alberts Rezept für karamellisierten Zimtsirup

(Von Albert Buchbinder persönlich für Interessierte notiert.)

Zutaten:

400 g Rohrzucker
500 ml Wasser
4 Zimtstangen



Geben Sie den Rohrzucker in einen Topf und erhitzen Sie ihn unter ständigem Rühren bis der Zucker schmilzt. Es dauert ein wenig, bis er flüssig wird, also Geduld. Da Rohrzucker schon braun ist, muss man aufpassen, dass er nicht zu stark karamellisiert. Eine leichte Vertiefung der Färbung genügt für meinen Geschmack.



Ist der Zucker ausreichend karamellisiert, kommt der knifflige Teil des Rezepts. Der flüssige Zucker wird mit dem Wasser abgelöscht.

ACHTUNG: Sobald das Wasser auf den Zucker trifft, verklumpt der Zucker schlagartig und es dampft. Wenn sich das Zischen wie ein aufgebrachter Drache anhört, ist alles richtig, also bitte nicht erschrecken.



Der karamellierte Zucker hat nach dem Ablöschen eine bröselige Konsistenz, die ein wenig an eingekochten Zimtextrakt erinnert, doch das Karamell löst sich relativ zügig im Wasser auf (Zimtextrakt braucht erheblich länger). Bitte rühren Sie bei mittlerer Hitze so lange, bis die größten Klumpen verschwunden sind und geben dann die Zimtstangen hinzu. Deckeln Sie den Topf zu und lassen Sie den Sirup bei geringer Hitze ungefähr 20 Minuten köcheln.



Kurz vor Ende der Kochzeit können Sie die Flaschen vorbereiten (ich bevorzuge welche mit Twist-Off-Deckel, denn diese sorgen dafür, dass keine Luft an den Sirup kommen kann und sich dieser, sofern er ungeöffnet ist, sehr lange hält – allerdings nicht, wenn Drachen oder Magier im Haus sind. Dann ist er nach wenigen Tagen aufgebraucht). Füllen Sie die Flaschen mit kochendem Wasser und legen Sie einen Trichter bereit. Ist der Sirup fertig, leeren Sie die Flaschen wieder.



Gießen Sie nun den heißen Sirup in die Flaschen, die Zimtstangen können sehr gern mit hinein. Schrauben Sie die Deckel auf und stellen sie die Flaschen zum Auskühlen auf den Kopf. Ist der Deckel später nach innen gewölbt, so ist die Flasche vakuumverschlossen. Einmal geöffnete Flaschen sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

*Der Sirup schmeckt herrlich in **Kaffee, Tee** oder zu **Milchreis** und beschleunigt die **astrale Regeneration** auf angenehme Art und Weise.*