

# Pumpkin Spice Sirup

Du brauchst:

200 ml Wasser

200 g Zucker (evtl . Mischung aus 150 g/50 g brauner Zucker)

40 g Kürbispüree

1,5 - 2 TL Pumpkin Spice Gewürz

So geht's:

Löse den Zucker im kochenden Wasser auf und füge das Kürbispüree hinzu. Rühre, bis sich das Püree gut gelöst hat. Lass die Mischung ca. 5 min kochen. Füge dann das Gewürz hinzu und lass den Sirup weitere 10 min leicht köcheln. Je länger er köchelt, desto dickflüssiger wird er.

Anschließend kurz abkühlen lassen und durch ein feines Sieb oder Küchenleinen durchsiehen, in Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Der Sirup hält ca. 2 Wochen.

