



## ZWETSCHGEN-SIRUP

### FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

#### ZUTATEN

- 190 g** Zucker
- 190 ml** Wasser
- 120 g** Zwetschgen

#### ZUBEREITUNG

Zucker und Wasser einmal aufkochen und wieder vollständig abkühlen lassen.

Das Zuckerwasser zusammen mit den grob geschnittenen Zwetschgen in einen 0.5 L Kisag Whipper füllen und das Rapid Infusion Set montieren.

Eine Kisag Kapsel einführen und mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Danach den Druck schnell ablassen und durch ein Sieb passieren.

Durch das kalte Druckinfusionieren erhält der Sirup einen intensiven, aber ausgewogenen Geschmack.

*Freude am Kochen!*