**Kochen**

**Lisa Rudiger** **Donnerstag, den 20.08.2020**

**Aprikosen-Rosmarin Sirup** **Für eine Flasche à 300 ml**

**Zutaten**
Abgesiebte Reste der Aprikosen, Aprikosensteine und 2 Rosmarinzweige vom Aprikosengelee-Rezept
500ml Wasser
250g Zucker

**Zubereitung**
1. Für den Aprikosensirup in einem Topf Wasser mit Zucker aufkochen und eine Minute kochen lassen.
2. Die abgesiebten Aprikosenreste, -steine und die beiden Rosmarinzweige zum kochenden Zuckerwasser geben und weitere 4 Minuten kochen lassen.
3. Flasche mit kochendem Wasser, kurz vor dem Abfüllen des Sirups, ausspülen.
4. Aprikosensirup durch ein Sieb streichen, in die vorbereitete Flasche abfüllen und Flasche verschließen.