

Erdbeer-Limetten-Sirup



Herausgegeben vom KreislandFrauenverband Zollernalb e.V.
anlässlich der Landesgartenschau 2023 in Balingen

Zutaten

- 600 g reife Erdbeeren
- 600 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 1 Stk. Limette



Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen, zerkleinern und pürieren
2. Erdbeeren pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren
3. Zucker und Wasser in einem Topf geben und zu einem klaren Sirup kochen
4. Erdbeerpüree und den Saft einer Limette zufügen, unterrühren und 5 Minuten kochen lassen
5. Fruchtsirup in vorbereitete Gläser füllen; mit Einkochring, Glasdeckel und Einweck-Klammern verschließen
6. Gläser im 90°C heißen Wasserbad für 30 Minuten einkochen

Land Frauen Zollernalb

Wer wir sind

Wir sind Angestellte, Unternehmerinnen und Landwirtinnen.
Wir sind Töchter, Mütter und Großmütter.
Wir sind dein regionales Netzwerk aus ganz unterschiedlichen Frauen,
die ein paar Gemeinsamkeiten teilen:

Was wir tun

Wir wollen das erhalten, was uns am Herzen liegt und uns gleichzeitig weiterentwickeln.

- **Wir fördern unsere lebendige Gemeinschaft mit gemeinsamen Aktivitäten - sportlich, kreativ oder auf Reisen ...**
- **Wir lernen gerne dazu und bilden uns weiter - zu diversen Themen: Alterssicherung, Existenzgründung, ...**
- **Wir bringen uns ein und sind bereit, mitzugestalten - gesellschaftlich, politisch, praktisch, ...**

Darüber hinaus setzen wir uns für unsere ländliche Kulturlandschaft ein. Für Nachhaltigkeit und regionale Produkte und das kulturelle Leben auf dem Land.

Ländlich, weiblich, unbeschreiblich

Schau unverbindlich vorbei, wir freuen uns!
Termine & Ansprechpartnerinnen findest du auf unserer Website



info@landfrauen-zollernalb.de
www.landfrauen-zollernalb.de

