

Kaffeesirup

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ziehen lassen: ca. 24 Std.
Für 3 Flaschen von je ca. 2 dl

5 dl Wasser

500 g Zucker

200 g Kaffeebohnen
(z. B. Espresso)

Wasser mit dem Zucker und den Kaffeebohnen unter Rühren aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen. Sirup zugedeckt ca. 24 Std. ziehen lassen. Sirup nochmals aufkochen, durch ein Sieb giessen, Sirup siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen giessen, sofort verschliessen, auskühlen.

Passt zu: Kaffeesirup, mit Wasser oder Milch verdünnt, als Getränk servieren oder direkt über Vanilleglace giessen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren, Sirup rasch konsumieren.

2 EL: 80kcal, F 0g, Kh 20g, E 0g





Anhänger und Etiketten

Einfach auf etwas dickerem Papier ausdrucken, ausschneiden und ankleben oder mit einer Schnur oder einem Band am Geschenk befestigen.



Einzeln oder als **Vorder- und Rückseite**



Innen- und Aussenseite zusammenkleben



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 40 Min.

1 Brotmix
½ EL Salz
3¼ dl Wasser, lauwarm
2 EL Olivenöl

1 – Brotmix und Salz in einer Schüssel mischen, Wasser und Öl begeben, mischen, zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur lassen.

2 – Teig mit bemehlten Händen zu einem runden Brot formen.

Auf fein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreuen, nochmal ca. 15 Min. aufgehen lassen. Brot mit wenig Mehl bestäuben, mit einem Messer kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden. Ein offenes Formchen mit Wasser füllen, auf das Blech stellen.

3 – Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens, Hitze auf 180 Grad reduzieren, Brot ca. 40 Min. fertig backen.

Tipp: Brot schmeckt frisch am besten.

100g Brot 374 kcal, F 17g, KH 44g, E 13g





