

SALCIA LANDMANN



MEIN SIRUP-BREVIER

HERBIG

Inhalt

Lob und Verwendung des Sirups 7

Zuckergehalt 11 - Sirup als Gelee-Komponente 13 - Die Grundrezepte 17 - Chemische Einmachhilfen 20 - Lob des Mixers 22 - Apropos Gelierkraft 23 - Der Trick mit den Paprikas 24 - Die «zeitfressenden» Hagebutten 26 - Rosenblüten 27 - Weintrauben 29 - Pektin-Zusatz und Antigeliermittel 31 - Erfolgssichere Kurzverfahren 34 - Balkannorm für Sladko und Sirup 37 - Säurebedingter Farbenzauber 39 - Balkan-Sladko 41 - Blüten-Sladko 44 - Kandierte Blüten 48 - Sladko aus Zentifolien - Bauernrosen; bulgarische Parfümrosen) 52 - Rosen-Sladko ä la Radio Jerewan 54 - Modische Spielereien mit Pilzen 56- Powidlo - Zwetschgenmus 57 - Powidlo aus Back- oder Dörripflaumen 62 - Mixerbedingte Nahost-Genüsse 64

Sirup-Rezepte 67

Reiner Zuckersirup 69 - Baklawa oder Baniza mit Zuckersirup 71 - Sirup nach Sladko-Rezept aus Waldminze 74 - Englische Spezialitäten 81 - Pfefferminze als Komponente im Apfelgelee 85 - Schleckereien mit Pfeifferminze 89 - Sirup und Honig aus Löwenzahnblüten 90 - Holunder, Blüten und Beeren 95 - Sirup aus Holunderblüten nach Balkanmethode, gekocht 100 - Sirup aus Holunderblüten, roh 101 - Sirup aus Zitronenmelisse, roh bereitet 103 - Sekt aus Ho-

lunderblüten 104-106 - Sekt aus Holunderblüten mit kristalliner Zitronensäure 107 - Sekt aus Holunderblüten, mit Weinessig 108 - Sekt aus Holunderblüten, mit frischen Zitronen 109 - Blütensekt mit Wein- oder Bierhefe 110 - Löwenzahnsekt 111 - Sekt mit anderen Blüten 112 - Veilchen 117 - Akazie, echte und unechte (= Robinie) 118 - Pfannküchlein aus den Blüten der Akazie oder Robinie und des schwarzen Holunders 120 - Rosensirup 122 - Sirup aus den jungen Sprossen von Nadelhölzern 127 - Sirup aus gemischten Teekäutern 128 - Türkische Limonade 130 - Sirup aus Beeren und anderen Früchten 131 - Glasmorellen 132 - Süßkirschen 133 - Erdbeeren 133 - Himbeeren 134 - Johannis- und Stachelbeeren 134 - Schwarzer Holunder 135 - Roter Holunder 136 - Kornelkirschen (= Dürhlitzen, Judenkirschen) 137 - Sanddorn 139 - Preiselbeeren, Heidelbeeren 140 - Rauschbeeren, Moosbeeren 141 - Sirup aus Hagebutten 142 - Vogelbeeren, bittere und milde 143 - Schlehensirup und -liqueur 148 - Sirup aus vergorenen Früchten 150 - Vergorener Sirup, gekocht 152 - Roher vergorener Sirup 154 - Ein paar Tips 156 - Engelkuchen mit Sirup 158 - Finale 161