Aprikosen in Sirup
Mischmisch bi-I-Qatr

Aprikosen in Sirup, oder "Mischmisch bi-I-Qatr," sind eine süße und köstliche Delikatesse, die besonders im Sommer beliebt ist. Die Aprikosen selbst haben eine natürliche Süße und eine leicht säuerliche Note, die durch den Sirup noch verstärkt wird. Der Sirup, der aus Zucker und Wasser hergestellt wird, ist dickflüssig und süß. Er durchdringt die Aprikosen und macht sie noch saftiger und aromatischer. Oft wird Zitronensaft hinzugefügt, um eine leichte Säure zu bieten, die die Süße des Sirups ausbalanciert.
Insgesamt sind Aprikosen in Sirup ein fruchtiges, süßes und erfrischendes Dessert, das sowohl pur als auch als Topping für Eiscreme, Joghurt oder Pfannkuchen genossen werden kann.

Herkunft: Syrien
Kategorie: Zutaten, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 2.5 Kilogramm

2 Aprikose kleine
1 Kilogramm Zucker
1 Zitrone(n)
2 EL Orangenblütenwasser

Vorbereitung

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.

Zubereitung

Den Zucker in einen großen Topf geben, mit 1 Liter Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Von der Zitrone etwas Schale abschneiden und beiseitelegen. Dann die Zitrone auspressen und den Saft in das Zuckerwasser gießen. Die Aprikosenhälften ebenfalls in den Topf geben und alles etwa 20 Minuten kochen lassen.
Die Aprikosen müssen weich sein, dürfen aber nicht zerfallen. Herausnehmen und in verschließbare Gläser schichten. Die Zitronenschale in Stücke schneiden und in den Sirup geben.
Noch 15 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Zuletzt das Orangenblütenwasser hineinträufeln. Den heißen Sirup über die Aprikosen gießen, und die Gläser sofort verschließen.

© 2026 coquina.de