

Information Ahornsirup

Pure Vermont Maple Syrup



Beschreibung, Herkunft

Ahornsirup wird vor allem im Norden der USA (u. a. im Staat Vermont) und in Kanada produziert. Ahornsirup ist ein **natürliches Süssmittel** aus dem eingedickten Saft der Ahornbäume. Schon die Indianer beherrschten die Kunst, den süssen Sirup zu gewinnen.



Herstellung

Die Bäume werden angezapft, wenn es tagsüber warm ist, die Temperaturen aber nachts unter den Gefrierpunkt fallen. Das ist die Zeit von Ende Februar bis anfangs April. Der Farmer bohrt ein kleines Loch in den Baum und fängt den Saft mit Eimern auf oder leitet ihn in Schläuchen zu einer Sammelstelle. Im *Sugarhouse* wird der Saft gekocht, bis er dickflüssig ist. Für einen Liter Sirup braucht man 40 Liter Saft.



Qualitäten

Die **Qualitäten A und B** sind die bekanntesten, wobei einige Leute eher den etwas intensiveren Grade B vorziehen. **Fancy** ist farblich der Hellste und der mildeste im Aroma. Diese Qualität wird in beschränkten Mengen und nur in Vermont hergestellt.



Wir liefern nur die beste Qualität. Unser Qualitäts-Ahornsirup – **Pure Vermont Maple Syrup** – stammt von kleinen Familienbetrieben in Vermont, USA. Auf diesen Familienbetrieben werden nur kleine Mengen produziert und zwar streng nach ökologischen Gesichtspunkten, also ohne Zusätze und ohne Chemikalien. Der Sirup ist unverdünnt. Wir verkaufen primär die Qualität **Grade A Medium oder Dark Amber**.

Verwendung



Ahornsirup ist ein **natürliches Süssmittel**. Er eignet sich gut zum Übergiessen von Pfannkuchen, Waffeln und Eiscreme oder zum Hefengebäck. Der Sirup kann auch bei zahlreichen Rezepten zum Hinzufügen von Aromen oder als Ersatz von Zucker verwendet werden.

⇒ Rezepte mit Ahornsirup siehe Rückseite oder separater Flyer.

Haltbarkeit



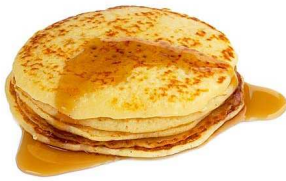
Je nach Behälter (Blech, Glas oder Plastik mit XL coating) kann der Sirup ½ bis zwei Jahre aufbewahrt werden.

Generell gilt: Nachdem Sie den Behälter geöffnet haben, bitte den Sirup im Kühlschrank aufbewahren.

GoldenLeaf – Ahornsirup – Dobler

Rosmarie P. und Ernst Dobler, Rosenweg 70, CH-3645 Gwatt (Thun), Switzerland
Tel: +41 33 335 37 70 Fax: +41 33 335 37 70, www.GoldenLink.ch, E-Mail: info@GoldenLink.ch

Rezepte mit Ahornsirup



Pfannkuchen

Zutaten 1 Ei ♦ 1 Cup Milch ♦ 2 Esslöffel Butter oder Margarine, geschmolzen oder Oel ♦ 1 Cup Mehl ♦ 1 Esslöffel Backpulver ♦ 1/2 Teelöffel Natron ♦ 1/2 Teelöffel Salz ♦ Ahornsirup

Zubereitung Ei schlagen, andere Zutaten gemäss Reihenfolge auf der Liste hinzufügen und mit Mixer mixen bis der Teig schön geschmeidig ist. Pfanne mit Oel einfetten.

Den Teig mit einem grossen Löffel oder Krug in die heisse Pfanne geben. So bald es Luftblasen auf den Pfannkuchen hat, diese wenden. Braten bis goldig braun. Auf dem Teller servieren. Ggfs. etwas Butter auf die Pfannkuchen geben. Ahornsirup darüber giessen.



Rüebli glasiert mit Ahornsirup

Zutaten 8 mittlere Rüebli ♦ 3 Esslöffel Butter ♦ 1/4 Cup Ahornsirup ♦ 1/2 Esslöffel brauner Zucker

Zubereitung Karotten schneiden und gar kochen. Butter schmelzen. Ahornsirup und brauner Zucker dazufügen. Karotten einköcheln bis glasiert.



Marinade mit Ahornsirup

Zutaten 1/2 Cup Ahornsirup ♦ 1/4 Cup Soya Sauce ♦ 1/4 Cup Sherry ♦ 1/4 Cup Ingwer ♦ 3/4 Esslöffel Senf ♦ 1/4 Esslöffel Musketnuss ♦ 1/4 Esslöffel Nelken ♦ 1/2 Esslöffel Salz

Zubereitung Alles zusammen mischen. Fleisch übernacht marinieren. Grillieren und oft übergiessen.



Fotzelschnitten mit Ahornsirup

Zutaten 12 Scheiben Brot vom Vortag etwa 1 cm dick ♦ 20 cl Milch ♦ 4 Eier ♦ Eingesottene Butter ♦ Ahornsirup

Zubereitung Eier verquirlen, Brotscheiben erst kurz in die Milch tunken und dann in den Eiern wenden. Etwas eingesottene Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben beidseitig goldgelb backen. Ahornsirup darüber giessen, Heiss servieren.

Verwenden Sie reinen Ahornsirup aus Vermont. Ihre Speisen werden damit noch besser munden.

Geheimtipp – Einfach zum Zubereiten

Ice Cream Vanilla Ice Cream ♦ Schlagrahm ♦ Ahornsirup darüber giessen

Milch Milch ♦ etwas Ahornsirup dazu geben

1 Cup entspricht 2.37 Dezilitern

⇒ Infos zu Ahornsirup siehe Rückseite oder separaten Flyer.

GoldenLeaf – Ahornsirup – Dobler

Rosmarie P. und Ernst Dobler, Rosenweg 70, CH-3645 Gwatt (Thun), Switzerland
Tel: +41 33 335 37 70 Fax: +41 33 335 37 70, www.GoldenLink.ch, E-Mail: info@GoldenLink.ch