

Sima

finnisches Getränk zu Vappu, dem Feiertag am ersten Mai

Johannes Lampel

11. Mai 2007

Einkaufsliste:

- 5l Wasser
- 400g Zucker
- 400g Farinzucker
- 2 unbehandelte Zitronen
- $\frac{1}{8} - \frac{1}{6}$ Würfel Hefe
- einige Rosinen
- einige TL Zucker

Zubereitung: Erstmal den Zucker mit dem Wasser aufkochen, von den Zitronen das gelbe der Schale abschälen und diese in das Wasser schmeißen, restliche Schale abschälen und das Innere in grobe Stücke schneiden und auch ins Wasser geben. Den Topf dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen, frühestens wenn es lauwarm ist die Hefe dazugeben. Die Hefe gut im Wasser verteilen und das ganze einen Tag lang stehen lassen. Dann filtern und in Flaschen füllen, jeweils 5 Rosinen und einen Teelöffel Zucker dazu und dann in den Kühlschrank stellen. **Erstmal offen lassen**, nach 2 Tagen kann man sie dann auch komplett verschließen. Wenn man das zu früh macht, platzen unter Umständen die Flaschen. Wenn die Rosinen oben schwimmen soll er gut sein, nach meiner Erfahrung war er besser wenn er verschlossen auch noch weitere 3-4 Tage im Kühlschrank stand.