

ZITRONENMELISSEN – MINZE – ZITRONELLEN SIRUP

ZUTATEN

3 Liter	Wasser
1 kg	Zucker
4 Handvoll	Frische Kräuter – Zitronenmelisse, Minze, Zitronelle
1-2 dl	Zitronensaft frisch gepresst oder
20g	Zitronensäure

ZUBEREITUNG:

Wasser und Zucker aufkochen, bei kleiner Hitze ca 10 Minuten köcheln lassen.

Kräuter in eine Schüssel geben (nach Belieben von allen Kräutern, oder nur einzelne Sorten, Zuckersirup darüber gießen).

Zitronensaft oder Zitronensäure beifügen und zugedeckt 24 Stunden stehen lassen.
Kräutersirup absieben und in saubere, sterilisierte Flaschen abfüllen

Sirup mit Wasser, Mineralwasser oder Prosecco aufgießen

