

WALDMEISTERSIRUP

ZUTATEN:

1 l Wasser
1 kg Zucker
40 g Zitronensäure
1 Orange in Scheiben geschnitten
1 Vanilleschote
2 Scheiben Ingwer
250 g Waldmeister

ZUBEREITUNG:

Den Waldmeister in der Abenddämmerung pflücken, damit er seine Wirkung voll entfalten kann. Den Waldmeister welken und danach einfrieren.

Am nächsten Tag das Wasser mit Zucker, Zitronensäure, Vanille, Ingwer und Orangenscheiben aufkochen und bei 88°C den gefrorenen Waldmeister begeben.

Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach in verschraubbare Flaschen abfüllen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

