

ZITRONENMELISSENSIRUP

ZUTATEN:

1 l Wasser
1 kg Zucker
2 EL Zitronensäure
1 Stück Zitrone in Scheiben geschnitten
500-1000 g Zitronenmelisse
(je mehr, desto besser, da der Sirup dann intensiver wird)

ZUBEREITUNG:

Das Wasser mit dem Zucker, Zitronenscheiben und Zitronensäure aufkochen. Danach die gewaschenen Zitronenmelissenblätter bei einer Temperatur von 88°C begeben. Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach in verschraubbare Flaschen abfüllen.

Wichtig ist, dass die Flüssigkeit nicht überhitzt wird, da ansonsten die ätherischen Öle verloren gehen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

