

Feiner Zitronenmelisse-Sirup ...erfrischend aromatisch im Sommer und ideal zum Mixen ☀



Rezept für einen feinen erfrischenden Zitronenmelisse-Sirup

- Bund frische Zitronenmelisse (Blätter und Stiele)
 - 1 L Wasser
 - 1 kg Zucker
 - ½ Bio-Zitrone
1. Das Wasser mit dem Zucker in einen Topf geben und für ca. 5-10 Min. sprudelnd kochen lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen
 2. Die Zitronenmelisse grob hacken und die Zitrone in Scheiben schneiden. Alles in den Zuckersirup geben und verrühren
 3. Diesen Ansatz abkühlen lassen und für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen
 4. Dann alles durch ein feines Sieb oder ein Mulltuch in einen Topf seihen
 5. abgießen)
 6. Den Zitronenmelisse-Sirup nun noch einmal einige Min. köcheln lassen
 7. In vorbereitete heiß ausgekochte Flaschen abfüllen und fest verschließen

Der Zitronenmelisse-Sirup ist so über Monate haltbar