

Zitronenmelissensirup

Zutaten für ca. 2 Liter:

20 Stiele frische Zitronenmelisse

15g Zitronensäure

2 Bio-Zitronen

1,5l Wasser

1,5kg Sirupzucker

Zubereitung:

1. Zitronenmelisse leicht waschen und abtropfen
2. Zitronen abbrausen und in Scheiben schneiden
3. Zitronenmelisse in einem großen Topf geben
4. Zitronensäure und Zitronenscheiben darauf verteilen und mit Wasser auffüllen
5. Abdecken und mind. 24 Stunden ziehen lassen
6. Nach 24 Stunden abseihen; am besten durch ein Baumwolltuch gießen
7. Zucker zur Flüssigkeit geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen bis der Zucker sich aufgelöst hat
8. Noch heiß in heiß ausgespülte Flaschen füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen