

Waldmeistersirup

Ergibt ca. 3,5 Liter

2 kg Zucker, 2 Liter Wasser, 60 g Zitronensäure, 3 Zitronen, 1 Sträusschen Waldmeister.



Wasser und Zucker unter Rühren kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zitronensäure beifügen, gut verrühren. Auskühlen lassen.

Zitronen gut waschen, in Scheiben schneiden und mit dem Waldmeister in den Zuckersirup geben. Drei Tage zugedeckt an einem kühlen Ort stehen lassen. Sirup absieben und in Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.