

HOLDERBLÜTEN- SIRUP:

Anstelle von Zitronen-
melisseblätter
20 Holderblüten-
dolden verwenden.

→ ergibt ca.
3l Sirup.

Zitronen- melissensirup

1-2 Tassen (2 dl Inhalt)
Zitronenmelissen-
blätter, ohne Stiele

2 l Wasser

2 kg Zucker

40 g Zitronensäure
(Drogerie)

Vorbereiten: Zitro-
nenmelisse waschen,
abgetropft in eine grosse
Chromstahlpfanne ^{oder Becken} geben. Das
Wasser separat aufkochen, über
die Blätter giessen. Zucker und
Zitronensäure zufügen, rühren,
bis beides aufgelöst ist. 1-2 Tage
zugedeckt stehen lassen.

Sirup: Flüssigkeit durch ein Sieb
in die Pfanne zurückgiessen, un-
ter Rühren aufkochen, randvoll in
saubere, vorgewärmte Flaschen
füllen, sofort verschliessen.

Hinweise: Eher kleine Flaschen
verwenden (2 oder 4 dl). Sirup
kühl und dunkel aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 8 Monate. Einmal
geöffnete Flaschen im Kühl-
schrank aufbewahren, Sirup inner-
halb 3-4 Wochen konsumieren.

Wichtig: Schimmlichen Sirup weg-
giessen.

