

## 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 <sup>oder Becken</sup> 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.

