



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 2 l Wasser
- 2 kg Zucker
- 50 g Zitronensäure
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 2 Orangen
- 200 g Zitronmelisse

Mein persönlicher Tipp

Der Sirup kann auch mit Minzeblätter angesetzt werden.



Elisabeth Lust-Sauberer
Seminarbäuerin im Bezirk Hollabrunn

Zitronenmelissensirup



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Wasser mit Zucker aufkochen bis sich die Kristalle aufgelöst haben und überkühlen lassen. Zitronen und Orangen in Scheiben schneiden und mit der Zitronensäure und den Zitronmelisse Blättern in ein hohes Gefäß geben. Mit dem überkühlten Zuckerwasser übergießen.
- 3 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen und einmal am Tag umrühren.
- Die Blätter abseihen, den Saft nochmals kurz aufkochen lassen und heiß in saubere Flaschen abfüllen. So bleibt der Saft für lange Zeit haltbar.
- Mit Wasser aufgespritzt genießen.