

Zitronenmelissesirup

Ein erfrischender Sirup mit Zitronenmelisse zum Verdünnen

1 Liter Wasser

2 Handvoll Zitronenmelisse-Blätter (ohne braune Flecken!)

1 Apfel, geschält und entkernt, in kleine Stücke geschnitten

1 kg Zucker

1 kleine Zitrone (Bio), gewaschen, in Scheiben geschnitten

20 g Zitronensäure



Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und den Zucker darin unter fleißigem Rühren auflösen. Die Apfelstückchen und Zitronenmelisseblätter mit dem Zuckerwasser übergießen. Die Zitronenscheiben und die Zitronensäure einrühren.

Zwei Tage ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren. Nach dieser Zeit durch ein Feinsieb abseihen und durch ein Tuch filtern. Dann noch einmal aufkochen und in saubere Gläser füllen und diese zuziehen lassen.

Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert (Keller) mindestens 1 Jahr haltbar. Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

