

Sirup mit echtem Waldmeister



5-6 Stängel **Waldmeister**

1 kg Zucker

750 ml Wasser

1 Bio-Zitrone

1. Waldmeister etwa einen Tag lang welken lassen – nur so entwickelt sich das typische Aroma.

2. Die Stängel am nächsten Tag mit einem Bindfaden zu einem Sträußchen binden.

3. Zitrone waschen und in dünne Scheiben schneiden.

4. Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit klar ist. Vom Herd ziehen und etwa eine Viertelstunde lang abkühlen lassen.

5. Das Waldmeistersträußchen kopfüber in den Sirup hängen und die Zitronenscheiben dazugeben.

6. Den Bindfaden mit dem Topfdeckel so festklemmen, dass die Stiele, die Bitterstoffe enthalten, nicht in die Flüssigkeit eintauchen. Bei Zimmertemperatur etwa zwei bis drei Tage lang ziehen lassen.



7. Abseihen durch ein feines Sieb, das mit einem Mulltuch oder Geschirrtuch ausgelegt ist.

8. Nochmals aufkochen, heiß in **desinfizierte Flaschen** abfüllen und verschließen.