

Zitronenmelissen – Sirup

Zutaten:

- 350 gr. Zucker
- 1 Liter Wasser
- 2 Handvoll Zitronenmelissenblätter
- 3 Zitronen

Zubereitung:

Zucker mit Wasser unter ständigem Rühren aufkochen lassen und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Den Sirup noch heiß über die frischen Zitronenmelissenblätter gießen.

Abkühlen lassen!!! Zitronen auspressen und den Saft zum Sirup dazugeben.

Diesen in Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

Hervorragend bei heißen Temperaturen mit Wasser verdünnen.