Rezept

Limonadensirup

Ein Rezept von Limonadensirup, am 28.04.2024

Zutaten

- **15** Bio-Zitronen
- **20 g** Zitronensäure (aus der Apotheke)
- 1,5 kg Zucker
- **4** Stängel Zitronengras

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zitronen heiß abwaschen, die gelbe Schale von 5 Zitronen sehr dünn abschneiden, ohne das Weiße mit abzuschneiden. Zitronenschalen mit 500 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Den Zucker mit 500 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Die Zitronen auspressen, den Saft durch ein Sieb in eine große Schüssel gießen. Das Zitronenschalenwasser durch das Sieb zum Zitronensaft gießen. Zuckerwasser und Zitronensäure dazugeben und verrühren, bis sich die Zitronensäure aufgelöst hat.

4. Zitronengras waschen und die Stängelenden abschneiden. Das Zitronengras etwas flach klopfen, damit die Fasern aufbrechen. Die Stängel in die Flaschen geben. Den Sirup darauffüllen und verschließen. Am besten im Kühlschrank aufbewahren.