

Rezept

Zitronen-Melissengeist

Ein Rezept von Zitronen-Melissengeist, am 19.04.2024

Zutaten

40 g frische Zitronenmelisseblätter	25 g Zitronengrasstängel
20 g Zitronenverbeneblätter, ersatzweise frische Minze	350 ml reiner Alkohol (Weingeist 96 %)
275 g Zucker	500 ml kalkarmes Wasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Kräuter waschen und trocken schütteln, die Zitronengrasstängel längs vierteln, alles in Stücke schneiden und in eine weithalsige Flasche füllen. Mit dem Alkohol übergießen, die Flasche verschließen, warm und dunkel 2 Monate ziehen lassen, die Flasche ab und zu schütteln.
2. Danach den Kräuterauszug durch eine Kaffeefiltertüte seihen. Das Wasser mit Zucker unter Rühren aufkochen und 10 Min. kräftig kochen, dann abkühlen lassen. Mit dem Kräuterauszug vermischen. In eine Flasche füllen, fest verschließen und kühl und dunkel mindestens 3 Monate ruhen lassen. Dann nochmals durch eine Kaffeefiltertüte seihen.