

Rezept

Zitronenmelissesirup

Ein Rezept von Zitronenmelissesirup, am 17.04.2024

Zutaten

1 Handvoll Zitronenmelisse

200 g Zucker

3 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

1 Stängel Zitronengras

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche mit Bügelverschluss und 250 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. 200 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und bei kleiner Hitze 3-4 Min. köcheln lassen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Die Zitronenmelisse dazugeben, alles aufkochen lassen, den Topf beiseitestellen und den Sirup ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. Den Sirup durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen und mit der grünen Lebensmittelfarbe leicht einfärben. Den Sirup in die heiß ausgespülte Flasche füllen.
3. Das Zitronengras waschen, abtrocknen, mit einem Nudelholz andrücken und in den Sirup stecken. Die Flasche verschließen.