

Rezept

## Zitronensirup

Ein Rezept von Zitronensirup, am 24.01.2025

### Zutaten

**2 kg** unbehandelte Zitronen  
**1/2 Bund** Basilikum

**650 g** Einmachzucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Die Zitronen waschen, die Schale von 3-4 Zitronen dünn abschälen. Den Saft von allen Zitronen auspressen, insgesamt soll es genauso viel Saft wie Zucker sein (ca. 650 ml).
- 
2. Zitronensaft, Zitronenschalen und Zucker 5 Min. kochen lassen. Basilikum waschen, in den kochenden Sirup geben und kurz ziehen lassen. Sirup durch ein Sieb gießen und in sterilisierte Flaschen oder Gläser füllen.