Rezept

Zitronensirup

Ein Rezept von Zitronensirup, am 20.04.2024

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.