

Sirup

Zutaten:

3-5 Liter Wasser

2 Bund Kräuter

(z.B. Hollunderblüten, Zitronenmelisse, Colakraut,...)

0,5 kg Zucker pro Liter Sud

100-200 ml Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)

20 g Zitronensäure (2 EL)

Zubereitung:

Die Kräuter im Wasser aufkochen und 24 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag abseihen und abmessen.

Dann mit Zucker und

Zitronensaft sowie

Zitronensäure nochmals aufkochen.

Heiß in Flaschen füllen und gut verschließen.

