

Goldmelissensirup

Zutaten für ca. 1.5 l Sirup

2 Hände voll	frische, rote Blütenblätter
1 Liter	Wasser
	abgekocht und abgekühlt
1 – 1.5 kg	Zucker
½	Zitrone (optional)



Zubereitung

Die frischen Blütenblätter (evtl. mit einer halben Zitrone) in eine leere Flasche füllen und mit Wasser übergiessen. Das Ganze einen Tag (am Besten im Kühlschrank) stehen lassen. Dann den Zucker hinzugeben (bei 1,5 kg Zucker verlängert sich die Haltbarkeit von 6 Monaten auf 1 Jahr) und alles kurz aufkochen. Den Sirup absieben und noch heiss in saubere Flaschen füllen.

Goldmelissensirup ist ein super Durstlöcher im Sommer und besitzt einen einzigartigen Geschmack. Viel Spass beim Ausprobieren!