

# Rezept Zitronenmelisse Sirup

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Für selbstgemachte Limo
- Erfrischend zitronig
- Perfekt für den Sommer

## Beschreibung

---

Zitronenmelisse Sirup ist ein erfrischender, aromatischer Sirup, der aus den Blättern der Zitronenmelisse hergestellt wird. Er eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Getränken, Desserts oder als besonderer Geschmackskick in Cocktails. Ideal für den Sommer!

# Zutatenliste

## Zubereitung

1000 g	Zucker ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1000 ml	stilles Wasser ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
20 g	Zitronensäure Pulver
20 St.	Zitronenmelisse ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
2 Stck.	Bio-Zitrone groß ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

## Zubereitung

1. Die Zitronenmelisse unter fließendem Wasser abwaschen.
2. Die Zitronen waschen und in Scheiben schneiden.
3. Das Wasser und den Zucker in einen Topf zusammen aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, danach vom Herd nehmen.
4. Die Zitronensäure hinzufügen und etwas abkühlen lassen.
5. Die Zitronenmelisse und die Zitronen dazu geben und mit einem Deckel verschließen.
6. Nun alles mind. 48 Stunden an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.
7. Zitronenmelisse und die Zitronen rausnehmen.
8. Dann in Saubere Flaschen umfüllen.
9. Die Flaschen kühl und dunkel lagern.
10. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100550
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Portionen	10
Package Amount	0.000000

# Preise

---

## Zubereitung

	<b>Bio-Zitrone groß</b>	CHF 0.00
	<b>Zitronenmelisse</b>	CHF 0.00
	<b>Zitronensäure Pulver, 200 g</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zur Herstellung von Badekugeln</li><li>• Bringt Schwung in Ihre Badewanne</li></ul>	CHF 6.95
	<b>stilles Wasser</b>	CHF 0.00
	<b>Zucker</b>	CHF 0.00

