

REZEPTTIPP AUS DER REGION

JASMIN

ROSMARIN-ZITRONEN-SIRUP

🕒 Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde

🍷 2-3 kleine Flaschen



Zutaten

- 1-2 Bio-Zitronen
- 1 Bund Rosmarin
- 1 L Wasser
- 1 kg Zucker (z. B. Sirupzucker)

Zubereitung

- Wasser und Zucker in einem Kochtopf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die in Scheiben geschnittenen Zitronen und den etwas zerkleinerten Rosmarin dazugeben und kurz köcheln lassen.
- Den Sirup über Nacht im abgedeckten Kochtopf oder einem großen Gefäß ziehen lassen.
- Den Sirup am nächsten Tag abseihen und nochmals kurz aufkochen. Anschließend in heiße, sterile Flaschen abfüllen und diese sogleich verschließen.

VIEL SPASS BEIM ZUBEREITEN!

WE ARE FAMILY.®