

Kräutersirup aus dem Wildnispark Zürich

Dessert (vegetarisch)



Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: 2 - 3 Tage

Zutaten (für ca. 2l Sirup)

- 2kg Zucker
- 2l Wasser
- 60g Zitronensäure
- 3 Zitronen, gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 1 Sträusschen Waldmeister, Mädesüss, Holunderblüten oder andere Kräuter

Zubereitung

- Zucker und Wasser unter Rühren aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zitronensäure dazugeben, gut umrühren und abkühlen lassen.
- Zitronenscheiben und Kräuter in eine Schüssel geben.
- Den Sirup darüber giessen und nochmals umrühren.
- Die Mischung 2-3 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen. Hin und wieder mit einer Holzgabel umrühren.
- Den Sirup absieben und in saubere und trockene Flaschen abfüllen.
- Kühl lagern.

Autorin

Susi Hofmann
nach Gisula Tschärner

Wissenswertes

- Der Sirup ist eine beliebte Frühlingserfrischung für Kinder.