

Sommerliche Sirups - selbst gemacht



Hollerblütensirup kalt gerührt

Menge	Zutaten	Zubereitung
2 l	Wasser	Den Zucker ins Wasser einrühren, in Scheiben geschnittene Zitronen und saubere Blütendolden mit unterrühren. Den Sud mehrere Tage stehen lassen, häufig umrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Dann den Sirup durch ein sauberes Tuch filtern und in Flaschen abfüllen.
4 kg	Zucker	
5	unbehandelte Zitronen	
20-30	Hollerblütendolden	

Sirup schmeckt sehr gut mit Wasser verdünnt als Limonade oder mit Sekt aufgegossen als Aperitiv. Man kann ihn auch zum Süßen von Tee oder Obstsalat verwenden.





Zitronenmelissensirup

Menge	Zutaten	Zubereitung
3 l	Wasser	Zucker und Wasser aufkochen, dann abkühlen lassen. Grob geschnittene Melissenblätter und in Scheiben geschnittene Zitronen dazugeben. Den Sud 24 Stunden durchziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Dann abseihen, kurz aufkochen und heiß in Flaschen füllen. Statt mit Zitronenmelisse kann der Sirup auch mit Pfefferminze zubereitet werden.
3 kg	Zucker	
2 große Handvoll	Zitronenmelisse-Blätter	
2	unbehandelte Zitronen	

Mein Tipp für einen Getränk Kühler:
 Einen Eimer mit kaltem Wasser, Eiswürfeln und mehreren Esslöffeln Salz etwa zur Hälfte füllen. In dieser Flüssigkeit können Flaschengetränke gut gekühlt werden.

