



KRÄUTERSIRUP

Ergibt ca. 900 g

Zubereitung: 50 Minuten + Wartezeit

Haltbarkeit: mehrere Monate

ZUTATEN

500 g Zucker

500 g Wasser

1 kleiner Zweig Rosmarin

2 kleine Zweige Zitronenthymian

2 Stiele Basilikum

ZUBEREITUNG

Zucker und Wasser in den Mixtopf geben, 30 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher einkochen.

Inzwischen Kräuter waschen, trocken schütteln. In eine saubere Schüssel geben. Mit Zuckersirup übergießen. Über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag Kräuter aus dem Sirup nehmen. Sirup in den Mixtopf geben, 10 Min./Varoma/Stufe 1 aufkochen. In eine saubere, heiß ausgespülte Flasche abfüllen und verschließen.

Für eine leckere würzige Limo 1-2 EL Sirup mit Mineralwasser und einem Spritzer frischem Zitronensaft aufgießen.

Tipp: Für eine leckere Limo 1-2 EL Sirup mit Mineralwasser und einem Spritzer frischem Zitronensaft aufgießen.