



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 einen Topf mischen, dann 30 Min. bei kleiner Hitze einköcheln.

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 einen Kochtopf geben und einmal aufkochen lassen. Dann in saubere, heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und verschließen.

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