

WALDMEISTER SIRUP

feines Waldaroma



Du brauchst

1 Bund Waldmeister *
750 ml Wasser
400 g Zucker
1 unbehandelte Limette
Nach Belieben
einige Blätter Minze



* Verwende nur Waldmeister, der noch keine Blüten hat. Blühender Waldmeister enthält zu viel Cumarin, das zu Kopfschmerzen führen kann. Lass den Waldmeister mindestens einen Tag welken, um ein stärkeres Waldmeister-Aroma zu bekommen. Dann kannst du den Sirup zubereiten.

1. Wasser und Zucker unter ständigem Rühren aufkochen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Limette in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Waldmeister-Blättern (ohne Stängel) in den Sirup geben.
3. Lass den Sirup zwei bis drei Tage gut durchziehen. Decke dafür den Topf ab und stelle ihn an einen kühlen Ort.
4. Wenn der Sirup durchgezogen ist, gießt du ihn durch ein Sieb und kochst die verbleibende Flüssigkeit mit ein paar Minzblättern auf.
5. Den noch warmen Waldmeistersirup kannst du nun in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen.

Gut zu wissen

Der Waldmeistersirup hat übrigens keine grüne Farbe, sondern ist honiggelb.
Der grüne Farbton bei gekauftem Waldmeistersirup stammt von grüner Lebensmittelfarbe – auf die kannst du gut verzichten.