



Goldmelissensirup



Zutaten:

- 1000 g Zucker
- 1500 ml Wasser
- 35 g Wein(stein)säure
- 3 HV Blütenblätter (etwa 60 g)

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Zucker darin auflösen und heiß über die Blüten gießen.

Abkühlen lassen, Weinsäure dazugeben und ca. 2 bis 3 Tage an einem kühlen Ort zugedeckt stehen lassen (ich bevorzuge den Kühlschrank), dabei immer wieder umrühren.

Abseihen, denn Sirup nochmals kurz aufkochen und heiß in Flaschen füllen.

Tipp:

- Bei Verwendung von Rohrzucker verändert der Sirup die so schöne Farbe Orange.

