

## Zitronenmelissen Sirup

### Zutaten:

3	Zitronen
25 g	Zitronenmelisse, frisch, Blätter abgezipft
1 kg	Zucker
1 Liter	Wasser
25 g	Zitronensäure (in Drogerie erhältlich)



### Zubereitung:

Die Zitronen unter heissem Wasser abwaschen. Aufschneiden und den Saft zusammen mit den ausgepressten Schalen, den Zitronenmelisse Blättern, dem Zucker und der Zitronensäure in eine Schüssel geben.



Das Wasser aufkochen und über die Zutaten giessen.

Mit einem Tuch zugedeckt etwa 24 Stunden ziehen lassen. Damit sich der Zucker vollständig auflöst, ab und zu umrühren.

Am nächsten Tag den Sirup durch ein Sieb giessen und anschliessend durch ein feines Gazetuch absieben.

Den Sirup nochmals aufkochen.

In der Zwischenzeit geeignete Flaschen heiss ausspülen. Den Sirup in die Flaschen abfüllen und sofort verschliessen.

An einem möglichst kühlen Ort aufbewahren.

Dieser hausgemachte Sirup ist in der Zubereitung überhaupt nicht aufwändig. In den Sommermonaten ist er sehr erfrischend und durststillend.

Goldmelissen Sirup wird auf die gleiche Weise hergestellt.