

Schafgarbensirup

Zutaten:

- Blüten der Schafgarbe
- 4 Zitronen
- 2 kg Zucker
- 2 l Wasser

Zubereitung:

Blüten von den Dolden zupfen. Diese mit dem Saft der Zitronen übergießen. Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und noch heiß über die Blüten gießen. Das Ganze umrühren, mit einem Tuch abdecken und 2 Tage an einem warmen Ort ziehen lassen. Dann erneut umrühren und die Blüten abseihen. Den Sirup nun in Flaschen abfüllen

Zeitaufwand:

Ziehzeit: 2 Tage

Mehr Infos und Rezepte unter: www.giesinger-rittersleute.de