

## **Spitzwegerichsirup**

Zutaten:

- Blätter des Spitzwegerichs
- Rohrzucker (es geht auch Honig)

Zubereitung:

Die Blätter zerkleinern und eine Schicht davon in ein Gefäß geben. Darauf eine Schicht Rohrzucker, danach wieder Blätter, ... bis das Gefäß voll ist. Das Glas verschließen und dunkel (am Besten in Erde vergraben, es geht aber auch ein dunkler Keller) für 2 Monate lagern. Dann abseihen.

Zeitaufwand:

Ziehzeit: 2 Monate

Mehr Infos und Rezepte unter: [www.giesinger-rittersleute.de](http://www.giesinger-rittersleute.de)