Zitronenmelissensaft

Der selbst gemachte Zitronenmelissensaft ist eine erfrischende Limonade. Das einfache Rezept gelingt mit wenigen Zutaten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,5 h

Zutaten

30 Stängel	Zitronenmelisse
100 g	Zitronensäure
3 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
3 l	Wasser
2 kg	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Für den **Zitronenmelissensaft** die Zitronenmelisse mit kaltem Wasser abspülen und einen Topf gegen. Die unbehandelten Bio-Zitronen heiß waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit der Zitronensäure in den Kochtopf geben und mit Wasser auffüllen. Den Topf abdecken und an einem kühlen Ort zirka 24 Stunden durchziehen lassen.

2. Den Ansatz durch ein feines Sieb abseihen, erwärmen und den Feinkristallzucker einrühren bis er sich aufgelöst, kurz aufkochen.

3. Zum Schluss den fertigen Zitronenmelissensaft in sterilisierte Flaschen füllen, verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Tipp

Der Zitronenmelissensaft eignet sich wunderbar für eine erfrischende Limonade, aber auch für diverse Hugo-Cocktails.