

Zitronenmelissensirup

Das Rezept vom Zitronenmelissensirup wird mit wenigen Zutaten zubereitet. Nicht nur Kinder mögen diesen erfrischenden Durstlöscher für heiße Sommertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 48,0 h

Gesamtzeit: 48,3 h



Zutaten

1 l	Wasser
1 kg	Zucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
1 Stk.	Bio Orange (Schale unbehandelt)
100 g	Zitronenmelisse
2 EL	Zitronensäure

Zubereitung

1. Für den **Zitronenmelissensirup** die gesunden Blätter mit Wasser abspülen und auf einem Geschirrtuch abtrocknen lassen. Die gewaschene Orange und Zitrone in Scheiben schneiden.
2. Das Wasser mit Zucker in einen großen Kochtopf geben, aufkochen, und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen bis sich der Zucker zur Gänze aufgelöst hat. Topf von der Herdplatte nehmen, etwas abkühlen lassen.
3. Die Zitronensäure, Orangenscheiben, Zitronenscheiben und Melisse Blätter hinzugeben. Topf mit einem Tuch abdecken und zirka 2 Tage an einen kühlen Ort ziehen lassen.
4. Das Sirup durch ein feines Sieb gießen und in sterilisierte Flaschen füllen. Danach kühl und dunkel lagern.

Tipp

Zur besseren Haltbarkeit kann das Zitronenmelissensirup vor dem Abfüllen noch einmal auf 80 °C erhitzt werden. Dadurch wird aber das zarte Aroma der Melisse etwas gemildert.