

Brennnesselsirup

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke Vegetarisch Saison: Frühling Sommer Für:



Zutaten

50 STUECK	Brennnesselspitzen
2 L	Wasser
50 G	Zitronenmelisse
3 KG	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Wasser mit Zucker aufkochen, Zitronensäure zufügen und über die gewaschenen Brennnesselspitzen leeren.
2. Den Sud 24 Stunden stehen lassen.
3. Den Sirup abseihen, nochmals aufkochen und in saubere Flaschen abfüllen und verschließen.