



Menge 500 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

WALDMEISTER-SIRUP

Selbstgemachter Sirup mit zarter Waldmeisternote – kombiniert mit Mineralwasser oder Sekt – fertig ist das perfekte Frühlingsgetränk.



Zutaten

10 Stängel	frischer Waldmeister
500 g	Diamant Feinster Zucker
275 ml	Wasser
100 ml	Zitronensaft

Zubereitung

1. Waldmeister zusammenbinden, kopfüber aufhängen und am besten über Nacht anwelken lassen. Das intensiviert das Aroma.
2. Diamant Feinster Zucker in heißem Wasser auflösen, Zitronensaft dazugeben und aufkochen, bis die Lösung klar ist.
3. Waldmeister in den Sirup hängen und 3–4 Stunden ziehen lassen.
4. Danach durch ein feines Sieb abseihen.
5. Sirup in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen.
6. In heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.