DIY SIRUP

ZITRONE

MINZ

SIRUP

KLJB
Katholische
Landjugendbewegung
im Landkreis Ebersberg

2/3 WASSER
MINZE &
ZITRONENVERBENE
ZITRONENSÄURE
Dr. Oetker
Zitronen
Säure
1/3 ZUCKER
LIMETTEN

MINZE UND ZITRONENVERBENE VERLESEN (NICHT WASCHEN). WASSER AUFKOCHEN UND ZUCKER DARIN AUFLÖSEN. ZITRONE/LIMETTE WASCHEN UND IN SCHEIBEN SCHNEIDEN.
IN EIN VERSCHLIEßBARES/ABDECKBARES GEFÄß FLÜSSIGKEIT, KRÄUTER, ZITRONENSÄURE UND LIMETTEN GEBEN.

FÜR 2-3 TAGE IM KÜHLSCHRANK DURCHZIEHEN LASSEN.
MISCHUNG DURCH EIN SIEB ABGIEßEN UND NOCHMAL KURZ AUFKOCHEN. IN SAUBERE AUSGEKOCHTE GEFÄßE EINFÜLLEN. MIT MINERALWASSER ODER SEKT VERMISCHT, DIENT DER SIRUP ALS ZUTAT FÜR SPRITZIGE SOMMERGETRÄNKE.