

DANNENFELD

» CUISINIER «

Waldmeister-Sirup



1 l Weißwein (trocken)
300 g Zucker
4 Zitronen (unbehandelt)
1 Bund Waldmeister

~

Zubereitung:

Frischen Waldmeister waschen und trocknen lassen. Den Weißwein und den Zucker so lange kochen bis die Lösung klar ist. Abkühlen lassen. Die Zitronen in heißem Wasser abbürsten, in Scheiben schneiden und mit dem getrockneten Waldmeister und dem Sirup vermengen. Zugedeckt fünf Tage kühl stehen lassen, abseihen und in Flaschen abfüllen. Kühl aufbewahren.

Meine Empfehlung:

Dieser Sirup eignet sich bestens zum Aromatisieren von Süßspeisen und schmeckt mit Mineralwasser verdünnt als erfrischendes Getränk. Aber Vorsicht! Waldmeister enthält Cumarin. Der natürliche Pflanzenstoff wirkt entzündungshemmend und beruhigend, sollte jedoch nach Empfehlung des BfR nur in geringen Mengen pro Tag verzehrt werden.

~

Dannenfild Cuisinier
Am Funkturm 21
29525 Uelzen

kontakt@dannenfild-cuisinier.de

Tel. 0581 - 21 06 46 33