

Zitronenmelisse Sirup

mit Thermomix

ZUTATEN:

3 Stk	Bio-Zitronen
1 L	Wasser
1 kg	Kristallzucker
150 - 250 g	Zitronenmelisse

© kochen_mit_annemarie

ZUBEREITUNG:

- halbierten Zitronen und 500 g Wasser in den Mixtopf geben und 2 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
- 500 g Wasser und Zucker zugeben und 13 Min./80°C/Stufe 2 erhitzen.
- Die Blätter der Zitronenmelisse abpflücken und zugeben, mit dem Spatel durchmischen oder 10 Sek/Stufe 4 durchrühren.
- Lass den Mixtopf (mit Deckel drauf) 4-24 Stunden ziehen.
- Nach der Ziehzeit 8 Flaschen (à 200 ml) mit Bügelverschluss gründlich reinigen. Zitronenmelissesud durch ein feinmaschiges Sieb oder einen Nussmilchbeutel in einen Krug umfüllen. Mixtopf spülen.
- Zitronenmelissesud in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Varoma-Behälter ohne Deckel als Überkochschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 14 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen.
- Heißen Zitronenmelissesirup mithilfe eines Trichters bis knapp unter den Rand in die vorbereiteten Flaschen einfüllen. Darauf achten, dass der Glasrand sauber ist. Flaschen sofort verschließen, kurz abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.



Zitronenmelisse Sirup

ohne Thermomix

ZUTATEN:

3 Stk	Bio-Zitronen
1 L	Wasser
1 kg	Kristallzucker
150 - 250 g	Zitronenmelisse

© kochen_mit_annemarie

Zubereitung:

1. In einem großen Gefäß/Schüssel mit Deckel die gesäuberten Zitronenmelisseblätter in die Schüssel geben.
2. Zitronen mit heißem Wasser abspülen und in Scheiben schneiden. Die Enden der Früchte weggeben.
3. Zucker zufügen und mit warmen Wasser aufgießen. Alles gut, aber vorsichtig verrühren.
4. Dann 3-4 Tage an einem dunklen und eher kühlen Ort stehen lassen, dabei einmal am Tag alles gut umrühren.
5. Nach der Stehzeit den Sirup durch ein feines Sieb, in einen Topf laufen lassen. Alles einmal kurz aufkochen. Dann in saubere Flaschen füllen, erkalten lassen.



Tipps

©kochen_mit_annemarie



Geschmack

Je länger die Zitronenmelisse im Zuckerwasser zieht, desto aromatischer wird der Sirup. Stell den Mixtopf spätestens nach 4 Stunden in den Kühlschrank, solltest du die Melisse länger ziehen lassen wollen.

Du kannst auch 2 Bio Orangen hinzugeben. Gib diese gemeinsam mit den Zitronen in den Mixtopf/Topf.

Zucker

Anstatt Kristallzucker kannst du auch einen Sirupzucker für Kräuter verwenden.

Haltbarkeit

ca. 3 Monate, im Kühlschrank gelagert. Geöffnete Flaschen rasch aufbrauchen.

Sauberkeit

Saubere Gläser, Deckel und sauberes Handwerkszeug sind essenziell für eine lange Haltbarkeit und die Sicherheit deiner Produkte. Es gibt verschiedene Arten gründlich zu reinigen: im Varoma, im Backofen oder auf dem Herd,

Tipp: Statt Zitronenmelisse kannst du auch zB Minze, Basilikum, Thymian probieren