

Rezept für selbst gemachten Veilchen-Sirup

Zutaten:

ergibt 250 ml Sirup

- 250 ml Wasser
- 250 g Zucker
- eine Handvoll Veilchen (ca. 20 g)
- eine unbehandelte Bio-Zitrone
- Glaskaraffe oder Einmachglas



Zubereitung:

1. Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen. Unter Rühren den Zucker im Wasser auflösen, bis ein Sirup entsteht.
2. In der Zwischenzeit die Blüten in ein Gefäß geben.
3. Eine halbe Zitrone auspressen und dazugeben.
4. Andere Zitronenhälfte in Spalten schneiden und ebenfalls in das Gefäß geben.
5. Den etwas abgekühlten Sirup über die Veilchen, den Zitronensaft und die Zitronenspalten geben, alles verrühren und in den Kühlschrank stellen.
6. Den Sirup jeden Tag umrühren. Nach drei Tagen die Veilchen und die Zitronen absieben. In saubere Flaschen abfüllen - fertig zum Genießen.