

Spitzwegerichsirup Herstellung:

Die Blätter vom Spitzwegerich möglichst sauber und an einem sonnigen Tag sammeln.

(Wer mag kann die Blätter vorher waschen und mit einem sauberen Geschirrtuch trocken tupfen)

Wenn die Blätter trocken sind werden sie quer zur Längsfaser in etwa einen cm große Stücke geschnitten. Ein sauberes Einwegglas vorbereiten und ca. 1 cm dicke Lage Spitzwegerichblätter in das Glas geben und dann mit Zucker bedecken. Jetzt werden abwechselnd Blätter und Zucker in das Glas geben und zwischendurch immer wieder mit Hilfe eines Löffels festgedrückt. (Die letzte Lage sollte Zucker sein und den Spitzwegerich gut bedecken!!!)

Nochmal alles gut mit dem Löffel festdrücken und das Glas schließen.

Zum Durchziehen und Reifen das Glas für zwei Monate an einen möglichst gleichmäßig temperierten und dunklen Ort für 2 Monate stellen. (Am besten im Keller oder in die Vorratskammer stellen)

Nach zwei Monaten den Sirup in ein Wasserbad stellen und langsam erwärmen.

Jetzt gibst du den Zitronensaft und etwa 20 ml abgekochtes, warmes Wasser dazu und nochmal für etwa zwei Stunden ziehen lassen. Gelegentlich umrühren, dass sich der Zucker auch schön auflöst. Durch ein Sieb ins Schraubglas abgießen.

Fertig!

