

Fliedersirup selbst gemacht

30 Minuten - einfach

Zutaten

- 30 g Fliederblüten
- 1 Stk Bio-Zitrone
- 700 g Kristallzucker
- 15 g Zitronensäure
- 1,5 l Wasser



Zubereitung

- Gezupfter Flieder und BIO-Zitrone (geschnitten) in ein großes Glas
- Wasser & Zucker gemeinsam aufkochen (ca. 5 Minuten)
- Zitronensäure dazugeben und anschl. abkühlen lassen
- Dies über die Blüten gießen und eine Woche ziehen lassen