Mädesüß Sirup

Dauer: Aufwändig Kategorie: Getränke Saison: Sommer Für: Keine Angaben

Zutaten

30-40 STUECK	Mädesüß Blüten
4 L	Wasser
3 KG	Zucker
2	Bio-Zitronen
1	Bio-Orange
60 G	Zitronensäure

Zubereitung

1. Zucker und Wasser vermengen und aufkochen lassen, bis sich der ganze Zucker aufgelöst hat.
2. Zitronensäure hinzugeben und den Sirup abkühlen lassen.
3. Sobald der Sirup ca. Körpertemperatur angenommen hat, kann er in ein großes sauberes Gefäß gegeben werden.
4. Zitronen und nach Belieben auch Orangen, in Scheiben schneiden und in den Sirup rühren.
5. Nun das Echte Mädesüß von Insekten und Verunreinigungen befreien, kurz kalt abwaschen, abtrocknen und ebenfalls in den Sirup geben.
6. Das Gefäß mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und für mindestens 24h stehen lassen.
7. Die Mischung kann so 1 bis 3 Tage stehen gelassen werden, währenddessen regelmäßig umrühren.
8. Die Zitronen, Orangen und Blüten aus dem fertigen Sirup abschöpfen und mit einem Sieb die restlichen Blütenreste herausfiltern.
9. Vor dem Abfüllen Sirup aufkochen und im heißen Zustand in gut gereinigten Flaschen (am besten ausgekocht oder mit Alkohol desinfiziert) abfüllen und sofort verschließen.