



Dauer: Aufwändig
.....

Kategorie: Getränke
.....

Saison: Sommer
.....

Für: Keine Angaben
.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt
.....

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.
10. Für 1 Glas (0,25 L) - je nach Geschmack - 1-2 EL Sirup mit Wasser aufgießen.

Tipp: Ein Schuss Mädesüß-Sirup schmeckt auch wunderbar im Prosecco!

Mädesüß, eine richtige Wunderpflanze! Sie duftet nicht nur gut, sondern ist eine echte Heilpflanze. Sie hilft gegen Kopfschmerzen, Migräne, Wundheilung und Magenprobleme, da die Blüte entzündungshemmend, blutreinigend und entgiftend wirkt. Einfach super, dass das Echte Mädesüß nicht nur ein Wunderwuzzi ist, sondern auch als Sirup verdammt lecker schmeckt!

Die Herstellung des Sirups ist ganz einfach und nur wenig Aufwand. Probiere es doch aus!

Das Echte Mädesüß findest du an feuchten, sonnig bis halbschattigen Standorten. Die Blütezeit der Pflanze ist zwischen Juni und August!