Zirbensirup

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke Vegetarisch Saison: Sommer Für:

Zutaten

5 STUECK	Zirbenzapfen
3 L	Wasser
2 KG	Feinkristallzucker
500 G	Kandiszucker
50 G	Zitronensäure
	Zitronenthymianzweige

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Das Wasser aufkochen und den Zucker darin auflösen.
2. Die Zirbenzapfen in Scheiben schneiden und gemeinsam mit der Zitronensäure zum Wasser geben.

   Je nach Geschmack können auch einige Kräuter hinzugeben werden (Zweige von Thymian, Zitronenthymian oder Zitronenverbene).

3. 24 bis 48h ziehen lassen, abseihen und in sterile Flaschen füllen.