

Engelwurz Sirup

Engelwurz

75g Blüten und Stängel

in etwa 3cm lange Stücke schneiden und
der Länge nach halbieren.

500ml Wasser

Mit dem Wasser und dem Zucker aufkochen

500g Zucker

lassen und vom Herd nehmen, abkühlen

0.5 Zitrone

Saft

Den Zitronensaft beifügen und die Mischung nochmals aufkochen.

Etwa 20 Minuten einkochen lassen. Den heissen Sirup mitsamt den

Stängeln in Gläser mit weiter Öffnung füllen und gut verschliessen.

Konfigläser eignen sich sehr gut.