

Gänseblümchensirup



Zutaten:

2 Handvoll Gänseblümchen (Blüten mit Stiel)

½ Liter Wasser

350g Zucker

Zubereitung:

1: Gänseblümchen waschen,

2: Gänseblümchen in sauberes Glas mit Schraubdeckel geben mit ½ Liter Wasser übergießen und das zugedeckte Glas über Nacht stehen lassen.

3: Am nächsten Tag Flüssigkeit in Topf ab sieben dabei Flüssigkeit gut aus den Blüten drücken

4: Zucker dazugeben bei kleiner Hitze und unter ständigem Rühren auflösen

5: 20-30 Minuten bei kleiner Hitze und unter ständigem Rühren köcheln

6: Bei Sirupdicke vom Herd nehmen und in die, mit kochendem Wasser ausgespülten, Flaschen abfüllen

7: Sirup abkühlen lassen

Tipp: Im Kühlschrank aufbewahren, 3 Monate haltbar!