Fliedersirup

Frühling ist Fliederzeit. Ich liebe Flieder und den wundervollen Duft. Aus den Blüten kann man auch einen tollen Sirup herstellen. Es sollten allerdings ausschließlich die Blüten verwendet werden. Ich nehme immer lila Flieder, da der Sirup dadurch eine tolle Farbe bekommt. Natürlich kann auch weißer Flieder zum Einsatz kommen. Genießen könnt ihr den Fliedersirup zB. im Sekt oder im Mineralwasser, aber auch für Torten und Gebäck ist er super geeignet.

Rezept:
Zutaten:

- 10 große Fliederblüten-Dolden
- 1 Bio-Zitrone
- 1,5 Liter Wasser
- 1kg Zucker
- 20g Zitronensäure

Verwendet man lila Flieder, bekommt der Sirup eine wundervolle Farbe, aber natürlich ist auch weißer Flieder geeignet.

Zubereitung:
Die Fliederblüten säubern, aber nicht waschen. Die einzelnen Blüten von den Dolden zupfen und in eine große Schale füllen (ausschließlich die Blüten verwenden). Die Zitrone heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und auf die Blüten legen. Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zitronensäure einrühren. Das Zuckerwasser über die Blüten gießen, die Schale mit Klarsichtfolie bedecken und abkühlen lassen. Den Sirup nun für 4 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Fliederblüten anschließend durch ein feines Sieb abgießen und in saubere Flaschen abfüllen. Der Sirup sollte gekühlt gelagert werden.

Guten Appetit!

Rosmarinsirup

Ich finde Rosmarin einfach fantastisch! Ich verwende ihn nicht nur für herzhafte Gerichte, sondern auch sehr gerne in Kuchen, Torten und Gebäck. Diesen Rosmarinsirup könnt ihr nicht nur zum Backen verwenden, sondern auch zum Herstellen von Erfrischungsgetränken oder Cocktails. Wenn ihr Rosmarin mögt, probiert es einfach mal aus!

Rezept:

Zutaten:

- 10 große Rosmarinzweige
- 300ml Wasser
- 150g Zucker
- 1 Bio-Zitrone (optional)

Zubereitung:

Rosmarinzweige waschen. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Nadeln von den Zweigen lösen und die Schale der Zitrone dünn abschälen. Das geht am Besten mit einem Sparschäler. Nun die Rosmarinnadeln und die Zitronenschale in den Topf geben. Mit einem Deckel abdecken und 1 Stunde auf niedriger Stufe köcheln lassen. Danach abkühlen und etwas durchziehen lassen, am Besten über Nacht. Jetzt durch ein feines Sieb gießen und in einer sauberen, sterilen Flasche oder einem Schraubverschlussglas aufbewahren. Im Kühlschrank hält sich der Sirup mehrere Wochen.

Wenn ich den Sirup für Kuchen und Torten verwende, lasse ich die Zitrone weg, da ich dann ausschließlich den Rosmaringeschmack habe möchte. Soll der Sirup in einem Erfrischungsgetränk zum Einsatz kommen, verwende ich auch die Zitronenschale.

Guten Appetit!