

Rezept für selbst gemachtes Thymian-Sirup

Zutaten:

- 350 g Zucker oder alternativ 250 ml Honig
- 500 ml Wasser
- 1 Bund Thymian (getrocknet oder frisch)
- 2 TL Schale einer Bio-Zitronen

Zubereitung:

1. Das Wasser und den Zucker zusammen aufkochen bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Den Thymian kleinschneiden und dazugeben. Kurz aufkochen lassen.
3. Zitronenschale abreiben und hinzufügen. Das Ganze abkühlen lassen.
4. Anschließend Kräutersud durch ein sehr feines Sieb gießen und in sterilisierte Flaschen einfüllen.
5. Der Sirup je nach Geschmack mit Wasser aufgießen. Wer mag, gibt etwas Zitrone hinzu.

Tipp: Sie können den Sirup auch zum Süßen von Kräutertee nehmen.

