Zitronensirup Rezept

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Bio Zitronen	500 g
Wasser	200 ml
Brauner Zucker	250 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb, feine Reibe

1. Zitronen heiß waschen und Schale fein abreiben. Danach halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Wasser, Zucker, Zitronensaft und -schale auf mittlerer Stufe aufkochen. Danach Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 15 Min. ziehen lassen.

2. Zitronensirup durch ein Sieb in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen und sofort verschließen. Sirup bis zur Verwendung kühl und dunkel lagern.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Anstelle von Zucker kannst du auch Honig oder als vegane Alternative Agavendicksaft verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	274 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	0 g