



ERFRISCHENDER SALBEIBLÜTENSIRUP

Zutaten:

1 kg Zucker, 2 l Wasser, frische Salbeiblüten (am besten mehrere Hände voll)
4 Zitronen, 10 bis 20 g Zitronensäure

Zubereitung:

- ein großes Glas zu gut einem Drittel mit den Salbeiblüten füllen, Zucker und Zitronensäure in Wasser auflösen, mit dem Saft der Zitronen mischen und über die Blüten gießen (man benötigt ungefähr doppelt so viel Flüssigkeit wie Blüten), die Zitronenschalen klein schneiden und unterrühren
- zugedeckt 2 - 3 Tage ziehen lassen und mehrmals aufschütteln oder durchrühren
- abseihen und in sterile Flaschen abfüllen

Tipp: Die schöne Farbe behält der Salbeiblütensirup, wenn man ihn kühl und dunkel lagert. Es ist empfehlenswert, den Sirup lieber in kleinen Flaschen abzufüllen, da er nach dem Öffnen leicht gären kann.

Der Salbeiblütensirup schmeckt leicht bitter und ist sehr erfrischend. Er eignet sich auch sehr gut in sommerlichen Cocktails als Ersatz für Campari.

