



Bergheusirup

von Gabi Bürgler

Zutaten

- 3 kg Zucker
- 20 g Zitronensäure
- 3 Liter Wasser
- 5 Bio-Zitronen in Scheiben

Zubereitung

Wasser aufkochen und zugedeckt auskühlen lassen. Dann darin Zucker und Zitronensäure auflösen und die Bio-Zitronen und das Bergheu dazugeben.

In einem geschlossenen Gefäß im Kühlhaus ca. 1 Woche stehen lassen und täglich umrühren. Nach einer Woche durch ein Tuch abseihen und in Flaschen abfüllen.

Serviervorschlag

Mit Wasser oder Mineralwasser verdünnen, dazu eine Zitronenscheibe, ein Minzeblättchen und ein Eiswürfel und fertig ist der erfrischende Sommertrink!