

# Zitronen Rosmarin Sirup



## Zutaten:

6-8 Zitronen  
500 g Zucker  
½ Liter Wasser  
1-2 Zweige Rosmarin

## Die Zubereitung:

Drei Zitronen heiß abwaschen und dünn abschälen. Dabei nicht den weißen Teil der Zitrone unter der Schale mit abschneiden.

Alle Zitronen auspressen.

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Zucker dazugeben. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, die Zitronenschalen, den Saft und die Rosmarinzwige dazu geben. 10 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb in eine heiße ausgespülte Falsche gießen und abkühlen lassen.

(Die Flüssigkeit kann aber auch mit dem Fruchtfleisch abgefüllt werden.)

Wer sich kleine Fläschchen besorgen möchte, kann diese dann auch super gut verschenken.

Einen Schuss vom Sirup mit einem Glas Sprudel mischen, einen Zweig Rosmarin zur Deko dazugeben und genießen.

Guten Appetit! ☺

[www.graumitweissensternchen.de](http://www.graumitweissensternchen.de)