

Essigsirup mit Rose und Lavendel

Früher wurde dem Wasser Essig beigelegt. Dieses Getränk war wesentlich erfrischender als reines Wasser. Der Essig in diesem Rezept ersetzt die Beigabe von Zitronensäure und beeinflusst so auch die Haltbarkeit des kalt abgefüllten Sirups.

500 ml Wasser	
700 g Zucker	Aufkochen
250 ml Apfelessig	beigeben Unbedeckt 15 Min. einköcheln lassen
	Pfanne vom Herd ziehen
15 g Unbehandelte Rosenblätter (z.B. Kartoffelrose), frisch oder getrocknet	
15 g Unbehandelte Lavendelblüten , frisch oder getrocknet	Einrühren Vollkommen auskühlen lassen
	Den Sirup durch ein feines Sieb passieren In mit Alkohol ausgespülte Flaschen füllen

Der Sirup ist bei kühler, trockener und dunkler Lagerung mehrere Monate haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Den Sirup mit kaltem Wasser oder Mineralwasser aufgiessen

Aus „Unser Essen –natürlich!“ IKEA 2013 S. 18/19

