

Zitronenmelissensaft

Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	5 kg
Leitungswasser / Stilles Wasser	5 Liter
Zitronen	9 Stk.
Zitronensäure	10 dag
Zitronenmelisse	30 Stk.

Zubereitung:

5 kg Zucker mit 5 Liter Wasser, 9 Zitronen in Stücke, 10 dag Zitronensäure und 20 -30 Melissenstängeln vermischen und 5-6 Tage ziehen lassen und in Flaschen abfüllen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-573-Zitronenmelissensaft.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at