

Tannen- & Fichtennadel Sirup



Zutaten:

- 500 g Fichten- und Tannenspitzen (Bitte: nur von eigenen Bäumen sammeln oder bei einem Förster fragen)
- 500 g Zucker
- 50 ml Zitronensaft
- 1 l Wasser



Zubereitung

Die Fichten- oder Tannenspitzen gründlich waschen.

In einen Topf geben, mit 1 l Wasser bedecken, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Topf am nächsten Tag aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen. Nun den Topf beiseite stellen und 2 Stunden abkühlen lassen.

Den Sud abseihen, abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker und 50 ml Zitronensaft unter Rühren einkochen, bis dieser eine sirupartige Konsistenz hat.

Den fertigen Sirup in saubere Gläser füllen und verschließen.