

ZITRUSTEE



Rezept reicht für ca. 2 Gläser à 370 ml

1 Stk. Zitrone

1-2 Stk. Orange

Früchte unter warmem Wasser abbürsten, halbieren, weisser Mittelteil rausschneiden, Kerne entfernen, Früchte vierteln und 1-2 mm breit in Streifen schneiden.

Wichtig:

Auf Bioqualität achten, oder noch besser ungespritzt da wir die Schale mit verwenden.

500 g Rohrohrzucker

Es kann auch weisser Zucker oder Kandiszucker verwendet werden.

1 Glas flüssiger Honig

Früchte abwägen, 2/3 des Gewichtes Zucker beifügen, 1/3 Honig beifügen, gut vermischen. Es kann auch nur Zucker verwendet werden, Masse gut durchmischen.

Einfüllen

Masse in die sauberen Gläser abfüllen, verschliessen. 3 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen, täglich durch bewegen mischen. Anschliessend im Kühlschrank aufbewahren.

Zitrustee zubereiten

1-2 Esslöffel der Mischung in eine Tasse geben und mit heissem oder kaltem Wasser aufgiessen und geniessen. Wer mag kann die Fruchtstücke mitessen.

Haltbarkeit

Im Kühlschrank mindestens 1 Monat, da der Zucker die Zitrusstücke gut konserviert. Darauf achten, für die Entnahme immer einen sauberen Löffel zu verwenden. Ein Vorrat kann auch eingefroren werden.

Tipp

- Es können auch andere Zitrusfrüchte und andere Zuckerarten wie zB. Kandiszucker oder Kristallzucker verwendet werden.
- Wer möchte, kann den Sirup abgiessen, wenn sich der Zucker komplett gelöst hat. Diesen anschliessend aufkochen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Anschliessend in sterilisierte Flaschen abfüllen und wie jeden anderen Sirup verwenden. Der Zuckergehalt ist bei 50-60% und so ist der Siurp min. 1 Jahr haltbar.