



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

KoBi`s Apfel-Zitronen Brause... kalt oder warm

(aus Sirup)

Zutaten

1 Liter guten Apfelsaft (100%Saft) klar, 1 Liter guten Apfelsaft (100%Saft) trüb, 125 Milliliter Zitronensaft, 1200 Gramm Zucker, 2-3 Teelöffel Zitronenabrieb (Bio), 2-3 Teelöffel Vanille Extrakt, 2 Teelöffel Zimt, 2 Teelöffel Kardamom, frischen Estragon oder Basilikum erst zum Genießen, ebenso Mineralwasser im Sommer mit Sprudel, im Winter kann man auch Wasser aus der Leitung nehmen, Zitronenspalten

Zubereitung

- Alle Zutaten in einem großen Topf vermischen und vorsichtig aufkochen
- Mindestens 15 Minuten ruhig vor sich hin köcheln lassen
- Anschließend in vorher mit heißem Wasser ausgespülte Flaschen oder Gläser füllen und sofort fest verschließen
- Nach dem öffnen im Kühlschrank lagern
- Der Sirup hält sich einige Monate

Genusszeit

- 2-3 Esslöffel von dem Sirup in ein Glas (0,2 l) füllen
- Mit Mineralwasser auffüllen
- Zitronenspalten dazu
- Nach Geschmack einige Blätter Estragon als Deko zugeben
- Entscheidet man sich für Basilikum braucht man mehr Blätter

Im Herbst und Winter das Wasser mit dem Sirup erwärmen (nicht kochen) und in Becher füllen. Erst dann die Kräuter zugeben.