

Limonade aus Kirschblättern und Rosmarin

Zubereitungszeit: 30-40 Min

Vorbereitungszeit: 5 Min

Schwierigkeit: einfach

Rezept: Limonade aus Kirschblättern und Rosmarin

Zutaten

- 125 g Kirschblätter
- 500 g Rohrohrzucker
- 1 Bio-Zitrone
- 3-5 Zweige Rosmarin
- 2 l Wasser

Zubereitung: Limonade mit Rosmarin und Kirschblättern – so wird es gemacht

Die Kirschblätter waschen und abtropfen lassen. Das Wasser in einen großen Topf geben. Zitrone schneiden und mit Schale hinzugeben. Nun die Kirschblätter einfüllen und erhitzen. Wenn es anfängt zu sieden, den Zucker hinzufügen und rühren, bis die Zuckerkristalle sich aufgelöst haben. Dann 30 Minuten auf ganz kleiner Flamme köcheln lassen. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit den Rosmarin zuzufügen. Durch ein Sieb gießen und so heiß wie möglich in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Wie lange muss die Limonade ziehen?

Bei vielen Sirupartem, die ja vielen ausgemachten Limonaden zugrunde liegen, werden die Zutaten angesetzt und dann erstmal zwei Tage ziehen lassen, wie etwa beim Holundersirup. In diesem Fall reicht aber das Aufkochen, dann löst sich das Aroma der Blätter im Wasser. Jetzt nur noch abkühlen lassen und mit Sprudelwasser und Eiswürfeln servieren. Tipp zum Garnieren: Johannisbeeren passen hervorragend in dieses Getränk.

Haltbarkeit

Gekühlt ist die Kirschblätter-Limonade einige Wochen haltbar. Ist sie angebrochen, sollte sie schnell verzehrt und vor allem im Kühlschrank gelagert werden. Bilden sich Bläschen, hat der natürliche Gärungsprozess begonnen