

Fichtennadelsirup

Zutaten:

1kg frische Fichtennadelspitzen
800 g Zucker
8 g Zitronensäure
Saft von 2 Zitronen



Zubereitung:

Fichtennadeln mit kaltem Wasser in einer Schüssel aufgießen, so dass sie bedeckt sind.

Ca. 24 h bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die Fichtenspitzen kann man mit 2 Tellern beschweren, damit sie nicht nach oben treiben.

Die Fichtenspitzen mit dem Wasser kurz aufkochen und anschließend abfiltern.

Nun kocht man die Mischung erneut mit dem Zitronensaft, der Zitronensäure und dem Zucker 5 Minuten lang auf und füllt sie dann sofort (noch heiß) in Flaschen mit einem dicht verschließbaren Mechanismus.

So ist der Sirup mindestens ein Jahr lang haltbar.