



Rosmarinsirup Rezept

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rosmarin, frisch	40 g
Zitronen	1 St.
Brauner Zucker	200 g
Wasser	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Rosmarin waschen und grob zerschneiden. Zitrone halbieren und auspressen. In einem Topf Rosmarin, Rohrzucker, Wasser und Zitronensaft auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 30 Min. leicht köcheln lassen.
2. Rosmarinsirup durch ein Sieb in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen und sofort verschließen. Sirup bis zur Verwendung kühl und dunkel lagern.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Rezept ergibt 500 ml Sirup. Den Rosmarinsirup kannst du für Getränke und Desserts verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	213 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	1 g