

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Nämmes Süß' zom Dricha (Verschiedene Sirups)

Für Kinder statt Weißwein Wasser verwenden!

Waldmeistersirup

- 2 l Weißwein
- 2 kg Zucker
- 2 Zitronen
- 100g Waldmeister

Der Waldmeister darf noch nicht blühen. Die Blätter also jung ernten und einfrieren. Den Weißwein mit dem Zucker aufkochen, bis alles klar wird. Die gefrorenen Waldmeisterblätter in einen großen Behälter geben, die Zitronen ausdrücken und samt Schale dazugeben. Jetzt den Zuckerwein kochend darüber giessen und ca. 1 Woche an einem kühlen Ort ziehen lassen. Durch ein Tuch passieren und in Flaschen abfüllen – fertig.

Zitronenmelissensirup

- 2 l Weißwein
- 2 kg Zucker
- 2 Zitronen
- 100g Zitronenmelissenblätter

Den Weißwein mit dem Zucker aufkochen, bis alles klar wird. Die Melissenblätter grob hacken und in einen großen Behälter geben. Von den Zitronen zuerst die Schale abreiben, dann ausdrücken und alles zur Melisse geben. Jetzt den Zuckerwein kochend darüber giessen und ca. 1 Woche an einem kühlen Ort ziehen lassen. Durch ein Tuch passieren und in Flaschen abfüllen – fertig.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Holunderblütensirup

- 2 l Weißwein
- 2 kg Zucker
- 2 Zitronen
- 100g Holunderblüten

Den Weißwein mit dem Zucker aufkochen, bis alles klar wird. Die Holunderblüten in einen großen Behälter geben. Die Zitronen ausdrücken und samt Schale dazugeben. Jetzt den Zuckerwein kochend darüber giessen und ca. 1 Woche an einem kühlen Ort ziehen lassen. Durch ein Tuch passieren und in Flaschen abfüllen – fertig.

Pfefferminzsirup

- 2 l Weißwein oder Apfelsaft
- 2 kg Zucker
- 2 Zitronen
- 100g Pfefferminzblätter

Den Weißwein mit dem Zucker aufkochen, bis alles klar wird. Die Pfefferminzblätter grob hacken und in einen großen Behälter geben. Die Zitronen ausdrücken und samt Schale dazugeben. Jetzt den Zuckerwein kochend darüber giessen und ca. 1 Woche an einem kühlen Ort ziehen lassen. Durch ein Tuch passieren und in Flaschen abfüllen – fertig.

Lavendelsirup

- 2 l Weißwein
- 2 kg Zucker
- 2 Zitronen
- 100g Lavendelblüten

Den Weißwein mit dem Zucker aufkochen, bis alles klar wird. Die Lavendelblüten in einen großen Behälter geben. Die Zitronen ausdrücken und samt Schale dazugeben. Jetzt den Zuckerwein kochend darüber giessen und ca. 1 Woche an einem kühlen Ort ziehen lassen. Durch ein Tuch passieren und in Flaschen abfüllen – fertig.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at