REZEPT FÜR ZITRONEN-TEEZUCKER



ZITRONEN-TEEZUCKER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Glas (ca. 700 ml Inhalt) | 10 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 2 Bio-Zitronen
- 250 g SweetFamily Feiner Zucker
- 500 g SweetFamily Weißer Teezucker

♥ 2047

ZUBEREITUNG

1. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Schale von 1 Zitrone sehr dünn abschälen, Zitrone auspressen. Schale und Saft mit feinem Zucker und 100 ml Wasser einmal aufkochen, bis sich der Zucker auflöst.

2. Zitronensirup abkühlen lassen und in ein sauberes großes Vorratsglas gießen. Übrige Zitrone in Scheiben schneiden und dazu geben. Mit SweetFamily Teezucker auffüllen und Glas verschließen.

Tipp:

Bei Zimmertemperatur hält der aromatisierte Teezucker ca. 3 Monate.