

Waldmeistersirup

Zutaten

350 g Zucker
500 ml Wasser
100 g Waldmeisterblätter

1. Waldmeisterblätter von den Stielen abzupfen und anwelken lassen (dauert länger).
2. Zucker mit 500 ml Wasser aufkochen. Waldmeisterblätter zugeben und 10 Minuten bei ausgeschaltetem Herd ziehen lassen. Sirup durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.
3. Sirup in ein verschließbares Gefäß füllen und kühl stellen (er hält sich ca. 4 Wochen).
4. Zum Servieren jeweils etwas Waldmeistersirup in eine Sektglas füllen und mit Sekt oder Prosecco auffüllen. Jeweils 3 Himbeeren zugeben und servieren.

Zitronengrassirup

150 ml Sirup

Zutaten

4 Stangen Zitronengras
250 ml Wasser
250 g Zucker

1. Zitronengras putzen, mit dem Hammer flach und faserig aufschlagen, dann klein schneiden.
2. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und das Zitronengras zugeben. 15 Minuten bei starker Hitze sirupartig einkochen. Heiß durch ein Sieb gießen und das Zitronengras etwas ausdrücken, in Flaschen füllen.
3. 1-2 TL Sirup in ein Glas geben und mit Sekt auffüllen.