

## Frühlingszeit

Nachdem wir ganz früh im April bereits richtiges Frühlings- (schon fast Sommer) Wetter erleben durften, holte uns kurz darauf der Winter nochmals ein und überzog dem Zürcher Oberland erneut sein weisses Kleid.

Nun hoffen wir mit Beginn des Wonnemonats Mai, dass der Frühling definitiv zurückkommt. Kürzlich habe ich bei einem Spaziergang die leuchtend weissen Blüten des kleinen Waldmeisterkrautes entdeckt. Dabei erwachten Erinnerungen an frühere Zeiten in mir, wobei wir als Kinder diese zart riechenden Blüten vom Waldesrand pflückten und unserer Mutter freudestrahlend nach Hause brachten. (Inzwischen habe ich die Erfahrung gemacht, dass die feinen grünen Blättchen des Waldmeisters ein noch intensiveres Aroma erzeugen als die Blüten). Erfreut über diese kleinen Geschenke, stellte sie damit den erfrischenden, süssen Sirup her, der als willkommene Abwechslung zum alltäglichen Süssmost grossen Anklang fand. So ist es schon fast Tradition geworden, dass bei Frühlingsspaziergängen unsere Familie nach den kleinen weissen Blüten am Waldesrand Ausschau hält. Deshalb habe ich mich entschieden, euch meinen Rezept-Tipp zu verraten 😊.



### Waldmeister-Sirup

2 Liter Wasser  
950g Zucker  
200g Waldmeisterblätter  
2 kleine Limetten oder 1 Zitrone (Bio, in Scheiben geschnitten)

### Zubereitung

1. Wasche die frischen Blätter und lege diese ca. 2 Tage auf einem Küchentuch zum Trocknen. Erst wenn die Blätter welk sind, verströmen sie das typische Aroma.
2. Koche das Wasser mit dem Zucker auf, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat.
3. Gib nun die Waldmeisterblätter und die Limetten/Zitronenscheiben dazu. Lasse den Topf abgedeckt 3 Tage zum Ziehen im Kühlschrank. Danach entferne die Waldmeisterblätter und Limetten/Zitronenscheiben und koche den Sirup nochmals auf. Sofort heiss in saubere, gewärmte Flaschen abfüllen. Passt auch sehr gut zu einer fruchtigen Bowle.
4. Dunkel & kühl lagern. Haltbarkeit ca. 4-5 Monate.

Sonja Honegger

