

## selbgemachter Waldmeistersirup



Ein Geschenk das Kinderherzen höher schlagen lässt. Ob als Wackelpudding oder wie hier als Sirup - die kleinen Feinschmecker werden nicht genug davon bekommen.

### Zutaten:

etwa 30-40	Stängel Waldmeister
4	Biozitronen
200 ml	Wasser
350 g	Zucker

**1** Die Waldmeisterstängel in vier etwa gleich große Häufchen teilen und mit einem Bindfaden zusammen binden. Die Sträußchen für etwa 8 Stunden mit den Schnittstellen nach oben zum welken aufhängen.

**2** Die Zitronen mit kochendem Wasser blanchieren und danach die Haut möglichst dünn abziehen (z.B. mit einem Sparschäler). Die Zitronen auspressen und den Saft auffangen.

**3** Wasser, Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker werden nun gemeinsam in einem Topf zu kochen gebracht. Den gewelkten Waldmeister (Faden vorher entfernen) zu dem kochenden Gemisch geben und ca. 5 Minuten weite köcheln lassen.

**4** Der Sirup muss nun zugedeckt vier Stunden ziehen. Danach wird er durch ein Sieb passiert. In kleine Fläschchen abgefüllt und gekühlt, hält sich der Sirup in etwa 6 Monate.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf [www.erlebnisgeschenke.de](http://www.erlebnisgeschenke.de) hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

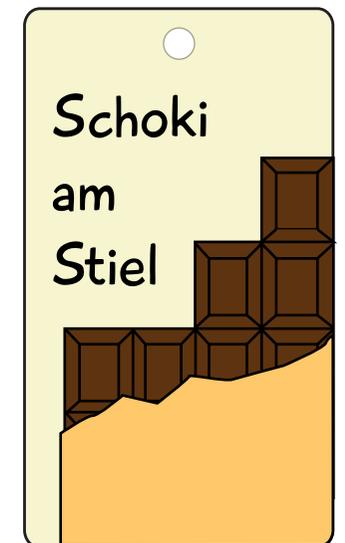
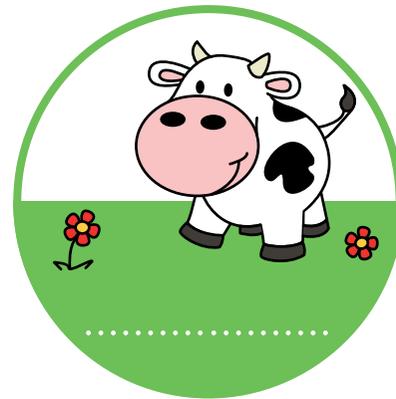
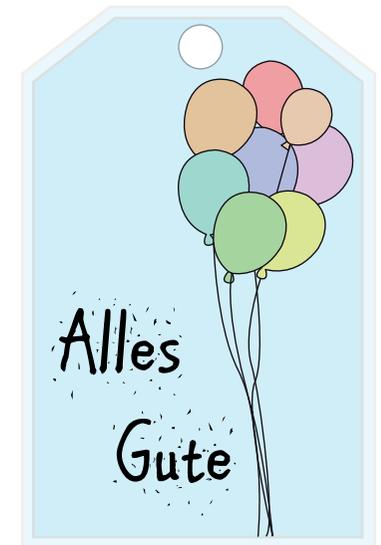
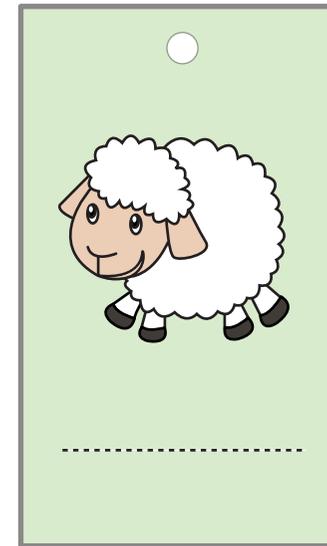
### Blogautor: Laura von [misslila.de](http://misslila.de)

Ob in der Küche oder im Kleiderschrank - Laura ist begeistert davon, Dinge selbst zu gestalten. Auf ihrem Blog gibt es viele schöne Ideen zu entdecken.



# Verpackungsidee

## Etiketten und Geschenkanhänger für Kinder



### Materialien:

- Stoffbändchen
- DIN A4 Papier
- Kleber
- Schere
- Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger ausschneiden und beschriften.  
Den Anhänger mit einem Stoffbändchen an den Flaschenhals binden und das Etikett zur Dekoration ankleben.