



## Himmlischer LEBKUCHENSIRUP

Du brauchst:

150 g brauner Zucker | 250 ml Wasser | 1 EL frischgepresster Zitronensaft | 1 Vanilleschote | 3 TL Lebkuchengewürz | feines Sieb oder ausgekochtes Geschirrhandtuch/Mulltuch | 1 sterile Flasche mit Verschluss

Fülle Zucker, Wasser und Zitronensaft in einen Topf. Lass alles kurz aufkochen und dann für etwa 5 Minuten sprudelnd köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hast.

Nimm den Topf anschließend vom Herd. Kratze das Mark aus der Vanilleschote und gib es gemeinsam mit dem Lebkuchengewürz in den Topf. Rühre alles gut um und lass es für ein paar Minuten ziehen. Filtere den Sirup anschließend durch ein sehr feines Sieb oder ein ausgekochtes Geschirrhandtuch und fülle ihn in eine sterile Flasche. Verziere dein Sirupfläschchen mit einem schönen Etikett und Geschenkband, wenn du es verschenken möchtest. Damit der Sirup länger hält, lagere ihn möglichst kühl und dunkel.

Am besten schmeckt  
der Lebkuchensirup in  
einer Tasse Kaffee oder Kakao.

