

# Schafgarben – Kamillensirup

Rezept von Theresia Wanner

## Zutaten:

20 Schafgarbenblüten  
1 Hand voll Kamillenblüten  
1kg Zucker  
1 ½ Liter Wasser  
2 Bio Zitronen



## Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und die zerkleinerten Schafgarben, Kamillen und Bio Zitronen zugeben.

Gut verrühren und zugedeckt 2 Tage stehen lassen. Dann absieben, filtern, in saubere Flaschen füllen und gut verschließen.

[www.centaurium.at](http://www.centaurium.at)