

Zirbelino®

100%
natürlich

ZIRBEN ESSIG *Rezept*

In wenigen Schritten zum
selbstgemachten Zirbenessig



www.zirbenprodukte.at



Rezept für Zitroneessig

mit frischen Zitronenzapfen und Apfelessig

Zutaten

mit Zitronenzapfen & Apfelessig

- » 4 frische Zitronenzapfen
- » 2 Liter Apfelessig

Zubereitung

Schritt für Schritt zum Zitronenguss

Die Zitronenzapfen grob zerkleinern und in ein sauberes Einmachglas füllen. Anschließend mit dem Essig übergießen, sodass die Zapfen vollständig bedeckt sind. Das Glas luftdicht verschließen und für etwa vier Wochen an einem lichtgeschützten Platz bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Nach zwei Wochen den Ansatz kurz öffnen und umrühren. Danach den Essig durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen und in die Flaschen abfüllen.

