

Pfefferminz Sirup

Zutaten:

- 10 Stängel Pfefferminze, frisch (kräftige Sorte)
- 1 Liter Wasser
- 25 g Zitronensäure
- 700 g Zucker

- Bügelverschlussflaschen/Fläschchen



Zubereitung:

- Zitronensäure mit Wasser in einen großen Topf verrühren.
- Minzestängel waschen, mit einer Schere klein schneiden und in den Topf geben.
- 24 h ziehen lassen
- alles aufkochen, dann abseihen
- restliches Minzwasser wieder erhitzen, Zucker darin auflösen.
- Zucker-Minzwasser-Mischung 5-10 Min einkochen, so wird der Geschmack intensiver!

- Noch heiß in Flaschen füllen (sehr voll) und verschließen.

Tipps:

- Flaschen vorher mit heißem Wasser ausgießen → sterilisiert
- Sirup hält mindestens 6 Monate (kühl lagern)
- mit Mineralwasser gemischt sehr erfrischend
- auch lecker in Cocktails