

Minzsirup

Zutaten

1 Liter Wasser
25 g Zitronensäure
10 Stängel Minze
700 g Zucker,



Zubereitung

Wasser und Zitronensäure in einem Topf mischen. Die Minze zugeben und 24 Stunden ziehen lassen. Das Wasser abseihen und in den Mixtopf geben. Den Zucker zugeben und 30 Minuten / 100 Grad / Stufe 1 kochen. In Flaschen füllen.

Nach Belieben vor dem Umfüllen 1 Messerspitze / einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe zugeben und kurz auf Stufe 2 verrühren.

Anmerkung:

Bei mir wird (fast) alles mit dem Thermomix gemacht ☺

Es geht natürlich auch ohne!

Die Zitronensäure im Wasser auflösen, dann frische Pfefferminze zugeben (ich nehme nach Gefühl und zähle und messe nicht ab). Am nächsten Tag das aromatisierte Pfefferminzwasser durch ein Sieb abgießen. Mit dem Zucker in einem Topf kochen bis sich der Zucker restlos aufgelöst hat. Rühren nicht vergessen!

