



Zubereitung

1. Minze waschen und grob zerkleinern.
2. Wasser aufkochen, Minze übergiessen.
3. Abgedeckt 12 bis 24 Stunden ziehen lassen.
4. Abseihen, Flüssigkeit mit Zucker und Zitronensaft aufkochen.
5. Für 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
6. Heiss in saubere Flasche füllen und verschliessen.

Minzsirup



Zutaten

- 1 Bund frische Minze
- 1 Liter Wasser
- 1kg Zucker
- Saft von 2 Bio-Zitronen

Tipps

- Ungeöffnet mehrere Monate haltbar
- Nach dem Öffnen gekühlt lagern
- Ideal für Wasser, Tee, Desserts oder Cocktails
- Die Minze grob mit einem Messer oder einem Hilfsmittel wie dem Nicer Dicer zerkleinern. Je nach Griffkraft kann sie auch zerrissen werden