REZEPT FÜR MINZ-ZITRONEN-SIRUP

MINZ-ZITRONEN-SIRUP

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 750 ml | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 2 Bund (ca. 40 g) Minze
- 500 g SweetFamily Feiner Zucker
- Saft von 2 Zitronen

5223

ZUBEREITUNG

268	0	67	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Minze verlesen, waschen, trocken schütteln und mit den Stielen mittelfein hacken. 500 ml Wasser aufkochen, Zucker zufügen und erhitzen, bis die Flüssigkeit klar wird. Zitronensaft zufügen, Sirup 2 bis 3 Minuten einköcheln lassen, Minze zufügen und eine weitere Minute sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und zugedeckt abkühlen lassen, dann 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Sirup durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, nochmals aufkochen und eine Minute unter Rühren köcheln lassen. Heißen Sirup sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Flaschen nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und Sirup zügig verbrauchen. Ungeöffnet ist der Sirup an einem kühlen, dunklen Ort mindestens 4 Wochen haltbar.

Verwendungs-Tipp:

Für eine leckere Limonade einfach 1 Teil Sirup nach Geschmack mit ca. 6 Teilen gekühltem, stillen oder sprudelnden Mineralwasser auffüllen.