

MINZESIRUP

ZUTATEN:

1 l Wasser
1 kg Zucker
2 EL Zitronensäure
1 Stück Zitrone in Scheiben geschnitten
100 g Minze

ZUBEREITUNG:

Das Wasser mit dem Zucker, Zitronenscheiben und Zitronensäure aufkochen. Danach die gewaschenen Minzeblätter bei einer Temperatur von 88°C begeben. Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach in verschraubbare Flaschen abfüllen.

Wichtig ist, dass die Flüssigkeit nicht überhitzt wird, da ansonsten die ätherischen Öle verloren gehen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

