



## Pfefferminzzucker

---

Zutaten für den Pfefferminzzucker:

10 g frische Pfefferminzblätter

100 g Zucker

optional ½ TL Vanillezucker

Die sauberen trockenen Pfefferminzblätter werden mit dem Zucker gemischt und in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab fein gemahlen. Die Zuckermischung wird nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestrichen. Bei 50°C und leicht geöffneter Ofentür im Backofen etwa 1-2 Stunden trocknen lassen. Sobald der Zucker trocken ist den Pfefferminzzucker nochmals mahlen und in luftdichte Gläser füllen, damit das feine Aroma erhalten bleibt.

Pfefferminzzucker passt wunderbar zu Topfenockerl- oder soufflé, aber auch zu Jogurt mit frischen Früchten.

