

Pfefferminzsirup

Zutaten für den Pfefferminzsirup:



90 g Pfefferminze (ohne Stängel)

500 g Zucker

500 ml Wasser

1 Zitrone Bio

2 EL Zitronensaft

Das Wasser wird in einen weiten Topf geleert. Zucker hinzufügen und durchrühren. Die Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Diese auch zum Zuckerwasser in den Topf geben. Die Mischung erhitzen und kurz aufkochen lassen. Nun vom Herd ziehen und die sauberen Minzblätter und den Zitronensaft einrühren. Zudecken und für etwa eine Stunde durchziehen lassen.

Den Sirup mit den Blättern nochmals kurz aufkochen lassen und dann zuerst die groben Bestandteile durch ein Nudelsieb filtern und den Sirup noch durch einen Kaffee- oder Teefilter filtrieren.

Noch heiß in saubere Flaschen füllen.

