




# Minzsirup

 Zeit gesamt  
7h 55min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Minze, frisch	50 g
Zucker	350 g
Wasser	350 ml

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.
2. In einem Topf Zucker mit 350 ml Wasser aufkochen und ca. 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Minze zufügen und ca. 1 Min. mitkochen. Topf vom Herd nehmen und Sirup zugedeckt abkühlen, dann über Nacht bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag Sirup durch ein feines Sieb gießen, Minze gut ausdrücken. Sirup noch einmal aufkochen und heiß in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst den Minzsirup zum Verfeinern von Drinks oder Desserts verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	918 kcal		
Kohlenhydrate	236 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	1 g	Fette	0 g