

# Pfefferminz Sirup



## Zutaten

50 g frische Pfefferminze (Blätter)

550 g Zucker

220 g Wasser

optional:

ca. 1/2 EL Zitronensäure (je nach Geschmack) für die, die es erfrischender mögen

## Zubereitung

Die Pfefferminze abspülen und trocken tupfen.

Die Blätter von den Stielen zupfen, die Minzblätter mit 250g Zucker für 20 Sek. / Stufe 10 pürieren mit dem Spatel nach unten schieben.

Den restlichen Zucker, optional die Zitronensäure und 220 g Wasser hinzufügen, 10 Min / 100°C / Stufe 2 aufkochen durch ein Tuch abseihen und heiß in Flaschen füllen.

Er schmeckt auf Eis als Topping, in Mineral- oder Leitungswasser als Limonade. Auch im Salatdressing oder Milchshake kann man ihn finden ...