



Menge 600 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MINZ-LIMETTEN-SIRUP

Der Sirup mit Minze und Limette erinnert an Mojito und verfeinert Mineralwasser genauso wie Sekt!



### Zutaten

1	kleines Bund Minze (ca. 40 g)
4-5	Bio-Limetten
275 ml	Wasser
500 g	Diamant Feinster Zucker

### Zubereitung

1. Minze waschen und von den starken Stielen befreien. 2 Bio-Limetten heiß abwaschen und Schale dünn abschälen. Saft aller Limetten auspressen und 100 ml abmessen.
2. Wasser mit Diamant Feinster Zucker aufkochen, bis die Lösung klar ist.
3. Limettensaft unterrühren, über die Minze und die Limettenschalen gießen, etwas abkühlen lassen, dann 48 Stunden kühl stellen.
4. Durch ein feines Sieb abseihen.
5. In einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen.
6. Sirup sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Kühl lagern.
7. Tipp: Da die Schale der Limetten verwendet wird, sollten nur Bio-Limetten eingesetzt werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.