



Menge 600 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

MINZ-SIRUP

Sirup mit feiner Minznote - mit Mineralwasser gemischt ein erfrischendes Getränk im Sommer!



Zubereitung

1. Minze vorsichtig waschen und von den starken Stielen befreien.
2. Diamant Feinster Zucker in heißem Wasser auflösen, Zitronensaft dazugeben und aufkochen, bis die Lösung klar ist. Über die Minze gießen und 48 Stunden kühl stellen.
3. Danach durch ein feines Sieb abseihen.
4. Sirup in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen.
5. In heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.
6. Tipp: Je mehr Minze verwendet wird, desto intensiver ist der Geschmack.

Zutaten

1 kleines	Bund Minze (ca. 40 g)
500 g	Diamant Feinster Zucker
275 ml	Wasser
100 ml	Zitronensaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.