
ES KANN NICHT IMMER MOJITO SEIN

MINZSIRUP

Was du für den Minzsirup brauchst?

ca. 10 Stängel Minze
200 ml Wasser
250 g Zucker
1 Biozitrone



So geht's:

Zucker im Wasser auflösen und aufkochen. Das Gemisch über die Minzeblätter und die in Scheiben geschnittene Zitrone geben. 24h im Kühlschrank kalt stellen. Abseihen und nochmals aufkochen lassen (ca. 3 min). In sterile Flaschen abfüllen und mit Wasser verdünnt genießen.

Schmeckt besonders gut mit Eiswürfel und einem Stiel Minze.

