



Pfefferminz-/Melissesirup

Hier noch das Rezept unseres beliebten „Münzesirups,“ den wir jeweils während der Erdbeerernte zur Erfrischung bereithalten.

Eine gut gefüllte 2 dl Tasse Pfefferminz- und/oder Melissenblätter (ohne Stengel) bereitstellen.

Die Blätter waschen und in eine Schüssel mit mind. 3 l Fassungsvermögen geben.

2 l Wasser kochen und die Blätter angiesen.

2 kg Zucker

40 g Zitronensäure (in der Drogerie erhältlich)

Alles beifügen, gut mischen und 2 Tage stehen lassen, von Zeit zu Zeit umrühren.

Sirup sieben, aufkochen und heiss in saubere Flaschen einfüllen. Sofort verschliessen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Sollte vor der nächsten Saison aufgebraucht werden.

Tipp: Eher kleine Flaschen verwenden. Einmal geöffnet im Kühlschrank lagern und in 3 bis 4 Wochen konsumieren.