Pfefferminz-Sirup

10 STÄNGEL INTENSIV SCHMECKENDE PFFERMINZE
1 LITER KALTES WASSER
25 G ZITRONENSÄURE
700 G ZUCKER

IN EINEM GROSSEN TOPF WIRD DIE MINZE ZUSAMMEN MIT DEM WASSER UND DER ZITRONENSÄURE VERRÜHRT UND EINEN TAG IN DER ECKE STEHEN GELASSEN.

DANN DAS GEMISCH EINMAL AUFKOCHEN LASSEN UND DURCH EIN TUCH ABSEIHEN. WIEDER ERHITZEN, DEN ZUCKER DARIN AUFLÖSEN UND CIRKA 10 MINUTEN LEICHT KÖCHELND REDUZIEREN LASSEN.

DEN SIRUP IN HEISS AUSGESPÜLTE FLASCHEN FÜLLEN, VERSCHLIESSEN UND FÜR 5 MINUTEN AUF DEN KOPF STELLEN.

PEPPERMINT
sirup

PEPPERMINT
sirup

PEPPERMINT
sirup

TITATONI
GESAGT. GETAN.

http://titatoni.blogspot.de/