

Pfefferminze-Melisse-Sirup

5 Flaschen à 5 dl



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sirup:

- 100 g Pfefferminze
- 20 g Zitronmelisse
- 2 l Wasser
- 2 kg Zucker
- 8 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure (40 g)

1 Vorbereitung:

5 Flaschen à 5 dl

2 Zubereitung:

Pfefferminze und Melisse waschen und in eine Schüssel mit Deckel legen. Wasser aufkochen und über die Minze giessen. Erkalten lassen und zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen.

Den Inhalt der Schüssel in eine grosse Pfanne sieben. Zucker und Zitronensäure dazugeben und aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und verschliessen.