

Rezept

Pfefferminzlikör

Ein Rezept von Pfefferminzlikör, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 großes Bund frische Pfefferminze | 250 ml reiner Alkohol (Weingeist 96 %) |
| knapp 600 ml kalkarmes Wasser | 250 g Zucker |
| 25 g Traubenzucker | 2 TL Zitronensaft |
| 1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 5 cm) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zerschneiden. Blätter in ein Schraubdeckelglas füllen, mit Alkohol übergießen, das Glas fest verschließen und in einen Topf stellen. Wasser bis zur Höhe des Alkohols einfüllen und bis unter den Siedepunkt erhitzen, ca. 15 Min. bei 70° halten (das Wasser darf nicht kochen). Dann das Glas aus dem Wasser nehmen und den Minze-Auszug abkühlen lassen.
2. Für den Zuckersirup das kalkarme Wasser mit Zucker, Traubenzucker, Zitronensaft und -schale aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. sanft kochen, dann abkühlen lassen.
3. Den Minzeextrakt mit dem Zuckersirup durch ein feines Sieb in eine dunkle Flasche seihen. Die Flasche fest verschließen und den Likör ca. 4 Wochen kühl und dunkel ziehen lassen. Danach durch eine Kaffeefiltertüte seihen.