

Rezept

Pfefferminzsirup

Ein Rezept von Pfefferminzsirup, am 04.12.2024

Zutaten

- 3 Pfefferminztee-Beutel
- 2-3 EL flüssiger Honig (ersatzweise Zucker)
- 20 ml Pfefferminzlikör (Crème de Menthe)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 200 ml Sirup | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Teebeutel in eine große Tasse hängen und mit 250 ml kochendem Wasser übergießen. 10-15 Min. ziehen lassen (je länger, desto intensiver das Pfefferminzaroma).

2. Die Teebeutel entfernen, den noch warmen Pfefferminztee in einen Topf geben. Den Honig einrühren und alles einmal aufkochen lassen. Dann offen bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. sirupartig einkochen lassen. Den Pfefferminzlikör einrühren. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

3. Sirup in eine kleine verschließbare Flasche füllen. Hält sich im Kühlschrank ca. ½ Jahr. Schmeckt super im Kaffee und peppt auch Schwarztee auf.