

Juli'20 Mojito- Sirup

Ergibt ca. 1,2 Liter Sirup

Tipp

Flaschen evtl. im Steamer vorwärmen und sterilisieren

40g Minze, frisch, gezupft	in eine Schüssel geben
3 Limetten, Schale fein geraspelt	dazugeben
5dl Wasser	
4 Limetten, ausgepresster Saft	
500g Zucker	zugeben, auflösen, danach lauwarm abkühlen lassen

Minze und Limettenschale alle Zutaten mit dem leicht abgekühlten Zuckersirup vermischen, danach im Keller oder Kühlschrank 24- 48 Stunden zugedeckt ziehen lassen, gelegentlich rühren

Fertigstellen

Blätter mit einer Schaumkelle herausfischen, gut ausdrücken, danach den Sirup durch ein Sieb mit Gazetuch filtern.

Den Sirup unter gelegentlichem Rühren aufkochen, 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, danach in saubere, heiss ausgespülte und vorgewärmte Flaschen füllen, bis unter den Rand. Sofort verschliessen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Haltbarkeit:

Ungeöffnet lässt sich der Sirup mind. 6 Monate halten.