

Kirschen-Minzesirup

Zutaten:

- 2 kg Kirschen ohne Stängel
- 2 kg Wiener Sirupzucker für Beeren & Steinobst
- 1,5 Liter Wasser
- 4-5 Zweige Minze (Pfefferminze, Schokominze)
- 1 Biozitrone



Zubereitung:

- Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden.
- 1,5 Liter Wasser zum Kochen bringen und den Wiener Sirupzucker darin auflösen.
- Kirschen hinzufügen und 10 Minuten kochen lassen. Minzezweige und die Zitronenscheiben in den heißen Sirup geben.
- Umrühren, zudecken und 24 Stunden kühl stellen.
- Abseihen, aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Heiß abfüllen und sofort verschließen.
- Mit kühlem Mineralwasser aufgespritzt ein köstliches Sommergetränk

Dieses Rezept stammt von der Homepage www.wienerzucker.at