

## Pfefferminzsirup HOP! Züri

### Zutaten

- 2.5 dl Wasser
- 300 g Zucker
- 1 Bund Pfefferminze
- 1 Orange

### Zubereitung

Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen.

Pfanne von der Platte nehmen.

Pfefferminzblätter abzupfen und daruntermischen.

Orangen mit einem Sparschäler einen breiten Streifen abschälen, dazugeben und zugedeckt ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Ofen auf 100 Grad vorheizen.

Die sauberen Flaschen auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Ofen schieben.

Flüssigkeit sieben, aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Anschliessend in die Flaschen abfüllen (Achtung heiss!). Sofort gut verschliessen und auf einer isolierenden Unterlage (Holzbrett) auskühlen lassen.

### Verwendung

Als Getränk



© HOP! Züri