

Minz-Melisse-Sirup



Zutaten	Zubereitung
70 g Minzeblätter (oder gemischt mit Zitronenmelisse, insgesamt gut drei Handvoll) 1 l kochendes Wasser 500 g Zucker 15-25 g Zitronensäure evtl. Zitronensaft	Wasser mit Zucker und Zitronensäure aufkochen, die Minze (je nach Geschmack vermischt mit Melisse) zugeben und die Flüssigkeit 24 Stunden zugedeckt kühl durchziehen lassen.
	Durch ein Tuch abseihen, nochmals aufkochen, heiß in Flaschen füllen.