

Mojito-Sirup

**Für einen erfrischenden Mojito
zwei Teile Sirup mit einem Teil weissem Rum
sowie vier Teilen Wasser
und gestossenem Eis vermischen.**

Zutaten

40 g Minze
3 Limetten
4 dl Wasser
500 g Zucker

Zubereitung

Etwa 25 Minuten
Ergibt ca. 5,5 dl

- 1** Für den Mojitosirup die Minze ausschütteln und von den Stielen befreien. Limetten dünn schälen, dabei darauf achten, dass möglichst wenig Weisses an der Schale ist, da der Sirup dadurch bitter wird. Limetten entsaften.
- 2** Wasser, Zucker und Limettensaft aufkochen, bis die Lösung klar ist. Über die Minzblätter und die Limettenschalen giessen. Die Zuckerlösung 48 Stunden kühl stellen.
- 3** Sirup durch ein feines Sieb giessen, aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. In sterile Flaschen füllen, gut verschliessen und kühl lagern.

Tipp

Mit Kardamom und Ingwer verfeinern.
Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und rasch verbrauchen.

