

Pfefferminz-Zucker

Quelle: www.organisation-mit-sabine.de

Portionsgröße: 200 g

Arbeitszeit: 10 Min.

Kochzeit: 10 Min.



Zutaten

70 Stück frische
Pfefferminz-Blätter++
120 - 200 g Zucker,
brauner Zucker,
Vollrohrzucker oder Xylit

Je nach Pfefferminzsorte kann es vorkommen, dass der Pfefferminzzucker sehr nass ist, dann kann man ihn entweder trocknen lassen oder etwas mehr Zucker zufügen und nochmal mixen.

Zubereitung

Die Minze waschen, möglichst gut trocken schütteln und mit dem Zucker in den Thermomix, einen Mixer oder eine elektrische Mühle geben und pulverisieren (Thermomix: 30 Sekunden/Stufe 10). In einem Glas trocken aufbewahren.

Notizen

Natürlich können Sie die Mengen einfach Ihrer Ernte entsprechend erhöhen und natürlich funktioniert es auch mit ++getrockneter Minze (die Menge müssen Sie dann aber entsprechend reduzieren).

Dazu passt Pfefferminz-Zucker: Wassermelonen-Smoothie, Melonen-Mojito, Pfefferminz-Eis-Lasagne oder einfach mit Wasser zu Tee aufgießen.