

Erfrischender Sirup

1.2 Liter	Wasser
20 Beutel	Pfefferminztee
8 "	Lindenblütentee
1 kg	Zucker
25-30 g	Zitronensäure

Das Wasser aufkochen, dann die Teebeutel begeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten lang köcheln lassen.

Die Teebeutel in ein grosses Sieb geben und gut ausdrücken. Dann den Zucker begeben, 5 Minuten lang köcheln lassen und dabei fleissig umrühren. Anschliessend die Pfanne vom Herd nehmen und die Zitronensäure begeben.

Sobald der Sirup erkaltet ist, noch einmal umrühren und dann in Flaschen umgiessen und im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält er sich lange!