

Minzzucker

Selten verbraucht man direkt einen ganzen Bund Minze. Die restliche Minze kann man in Form von erfrischendem Minzzucker konservieren.

Zutaten:

- 1 Handvoll Minze
- 100g Zucker

Zubereitung:

1. Je 1 Handvoll frische, gehackte Minzblätter mit je 100 g Zucker abwechselnd in ein Glas schichten. Die Blätter dürfen welk, aber nicht nass vom Waschen sein; das Glas muss offen bleiben.
2. Nach ca. 1 Woche ist die Minze weitgehend getrocknet und der Zucker hat das Minzaroma aufgenommen. Nun auf einem Backblech verteilen und einige Tage bei Zimmertemperatur trocknen, bis der Zucker hart ist. Für ein schnelleres Ergebnis bei 50 °C im Ofen trocknen.
3. Je nach Belieben Mörsern oder im Standmixer pürieren und in ein Schraubglas abfüllen. Der Minzzucker kann dann für Obstsalat, Limonade oder auch zum Backen verwendet werden.