

Kräuter-Eistee-Sirup

600g Wasser

3 Zitronen, unbehandelt in Scheiben

500g Rohrzucker

5 Stängel Pfefferminze, frisch, abgezipft

5 Alpenkräuter Teebeutel (z.B von der Migros)

Wasser, Zitronenscheiben und Zucker in den Mixtopf geben und
10 Min., 100 Grad, Stufe 1 aufkochen.

Pfefferminze, und Teebeutel zugeben, einmal mit dem Spatel
umrühren und

8 Min., 90 Grad, Stufe 1 erhitzen.

Kräuter Eistee-Sirup durch ein feines Sieb abgiessen,
in 1 Liter Flasche füllen und sofort verschliessen.

Sirup abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

