

Pfefferminzlikör bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

25 gr Pfefferminze oder -tee, 100 ml Wasser, 80 gr Zucker, 20 gr Traubenzucker, 250 ml klarer Schnaps, grüne Speisefarbe.

Die Zubereitung:

Pfefferminze mit kochendem Wasser übergießen, Zucker und Traubenzucker darin auflösen, 5 Minuten ziehen lassen, dann den Schnaps zugeben.

Alles in eine getönte Flasche gießen, 6 Wochen warm stehen lassen (Fensterbank), täglich schütteln. Absieben und evtl. mit grüner Speisefarbe einfärben.