

# Pfefferminzzucker

Selbstgemachter Minzzucker schmeckt wunderbar erfrischend auf leckeren Erdbeer-Desserts - aromatisierter Zucker eignet sich für leckere Limonaden und Tees.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 15 g Pfefferminzblätter
- 20 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Wie mache ich einen aromatischen Minzzucker selber?:

## 1 Pfefferminzblätter trocknen:

Pfefferminzblätter auf Küchenpapier legen. In der Mikrowelle bei 150 Watt etwa 2-2 1/2 Min. trocknen, zwischendurch einmal wenden. Die Blätter herausnehmen und erkalten lassen, dabei trocknen sie noch nach.

## 2 Minzzucker zubereiten:

Getrocknete Pfefferminzblätter, Zucker und Vanille-Zucker in den Behälter einer Küchenmaschine mit Kochfunktion, z. B. Thermomix® oder einen Universalzerkleinerer geben und fein zerkleinern. Danach durch ein grobes Sieb geben. Zum Aufbewahren des Minzzuckers eignet sich ein kleines Schraubglas.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Im verschlossenen Glas hält sich der Minzzucker etwa 4 Wochen.
- Die ausgemahlene Reste vom Minzzucker im Sieb kann gut für erfrischenden Pfefferminz Tee verwendet werden.