

Minzlikör mit ausgebackener Minze



Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Likör

- 300 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 75 g Minze
- 1 Bio-Zitrone
- 600 ml Korn
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 240 ml Wasser
- 16 Stiele Minze

Außerdem

- 750 ml Frittieröl

Für die gebackene Minze

- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Packung Backpulver

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 242 kcal
- 1 g Eiweiß
- 8 g Fett
- 25 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 20 Minuten zzgl. 5 Tage Ruhezeit

Zubereitung

1. Für den Likör Wasser mit Zucker aufkochen. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Minze zwischen den Händen reiben und mit Zitronenabrieb unter den Läuterzucker rühren, 15 Minuten ziehen lassen. Mit Korn auffüllen und in sterile Flaschen abfüllen. Likör 5– 7 Tage ziehen lassen.
2. Für die gebackene Minze Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Zucker miteinander vermengen. Wasser zugeben und Zutaten glatt rühren. Teig 30 Minuten quellen lassen.
3. 3. Öl in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Minze durch den Teig ziehen und im heißen Fett kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



REISER RÄT

Die Minze kann zur Saison auch durch Holunderblüten ersetzt werden.

