



# Minz-Julep

Zeit gesamt  
🕒 8h

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Minze, frisch	15 g
Zitronen	0.5 St.
Wasser	200 ml
Zucker	250 g
Crushed Ice	100 g
Whisky	40 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Für den Minzsirup Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen streifen und in feine Streifen schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden.
2. In einem Topf Wasser auf mittlerer Stufe aufkochen, Zucker hinzugeben und so lange rühren, bis er sich aufgelöst hat. In eine Schüssel Minze, Zitrone und heißen Zuckersirup geben und abkühlen lassen. Minzsirup zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen.
3. Für den Minz-Julep Glas mit Crushed Ice füllen, mit 4 TL Whiskey und 2 TL Minzsirup auffüllen, mit einem Löffel durchrühren und mit frischer Minze servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1081 kcal
Kohlenhydrate	257 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g