Limette-Basilikum-Sirup aus dem Thermomix

© Limette-Basilikum-Sirup - Rezepte mit Herz

20 min + Wartezeit

leicht

400 g Sirup

Einfach, schnell und mega aromatisch!

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**20 g**	Ingwer
☐	**250 g**	Limettensaft
☐	**250 g**	Wasser
☐	**500 g**	Zucker
☐	**2**	Bund Basilikum

Zubereitung

1. Ingwer schälen (das geht am besten mit einem Teelöffel), in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Limettensaft, Wasser und Zucker hinzufügen und 15 Min./Varoma/Stufe 1 zu Sirup kochen. Vollständig abkühlen lassen.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in den abgekühlten Sirup geben. 10 Sek./Stufe 8 pürieren und einige Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen. Durch ein feines Sieb abseihen.
3. Nach Belieben pro Glas ca. 2 EL Sirup mit Sprudelwasser, Gin oder Sekt aufgießen, nach Belieben mit Limettenstücken und Basilikumblättern garniert servieren.

Nährwertangaben

Pro EL (15 g): 75 kcal, 0 g E, 0 g F, 20 g KH