### **INGWERSIRUP**

Erstellt von wald-sophie





# Zutaten

150	g	Ingwer
1	St	Zitrone
250	g	Zucker
800	ml	Wasser

#### Einkaufsliste

## Zubereitung

- 1 Den Ingwer schälen und klein schneiden und in einen Topf geben. Den Saft einer aus epressten Zitrone drüber gießen. Mit dem Wasser aufgießen und für 25 Min. bei kleiner Flamme köcheln lassen.
  - Die gekochte Masse durch ein feines Sieb in einen sauberen zweiten Topf abseihen. Den Zucker hinzufügen und nochmals für 20 Min. köcheln lassen, der Zucker muss sich dabei komplett auflösen.
  - Dann noch heiß in sterile Flaschen abfüllen und verschließen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend den Sirup im Keller lagern oder sofort genießen.

### **♀**Tipps zum Rezept

Einen Schuss Ingwersiurp ins Glas geben und mit Mineral- oder Leitungswasser auffüllen.

Auf dieser Website werden Cookies verwendet um eine optimale Online-Nutzung zu ermöglichen, Inhalte und Werbeanzeigen zu personalisieren, Funktionen für Soziale Medien anbieten zu können und die Zugriffe auf diese Website zu analysieren - Ihre Einwilligung dazu können Sie in unseren Datenschutzbestimmungen widerrufen.

Zustimmen

1 von 1 30.06.2020, 17:36