



SO WIRD'S GEMACHT

Drucke das Blatt auf Papier (80 - 100 g) auf DIN A 4 aus und schneide.



Zutaten

FÜR 500 ML GINGER ALE SIRUP

400 ML WASSER
200 G ROHRZUCKER
150 G FRISCHER INGWER
1 STANGE FRISCHES ZITRONENGRAS
DIE SCHALE EINER BIO-ZITRONE
DIE SCHALE EINER BIO-LIMETTE

Das Lemongras in kleine Stücke schneiden.

Die Ingwerwurzel schälen & ebenfalls
klein schneiden.

Das Wasser mit dem Zucker, dem Lemongras
und dem Ingwer in einen Topf geben & erhitzen.
Sobald die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz
bekommt, den Abrieb der Limette und der Zitrone
zufügen und 5 Min. köcheln lassen.

Anschliessend durch ein Sieb in eine sterile
Flasche füllen und abkühlen lassen.

Ist der Sirup kalt, kann er in einem
Verhältnis von ca 1 : 5 mit Soda vermischt werden.
Mit Lemongras und Zitronenscheiben dekorieren.

GIN
GER
ALE



LOUISEWIESE.DE

GIN
GER
ALE



LOUISEWIESE.DE

GIN
GER
ALE



LOUISEWIESE.DE

GIN
GER
ALE



LOUISEWIESE.DE

GIN
GER
ALE



LOUISEWIESE.DE

GIN
GER
ALE



LOUISEWIESE.DE

