

Ingwershots



CULINARIUM
ALPINUM

 20 MIN
 EINFACH

Ingwershots

Zutaten:

200g bio Ingwer

1dl Wasser

1dl Apfelsaft nach Belieben

1EL Honig

2× Bügelflasche, 1,5dl

Ingwer gut waschen oder nach Belieben schälen. In Rondellen von ca. 0.5 cm Dicke schneiden. Beim Längsschnitt können sich die Fasern im Mixer verheddern.

Zusammen mit dem Wasser fein mixen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Masse durch ein Gaze-Tuch mit unterlegtem Sieb geben und auspressen.

Die Flüssigkeit mit Apfelsaft und Honig süßen, in Glasflaschen füllen und kühlen stellen.

Im Kühlschrank sind die Ingwershots drei bis vier Tage haltbar.

Viel Freude beim Zubereiten!

CULINARIUM ALPINUM, Küchen-Team

Selbstgemachte Geschenke schmecken einfach nach mehr – nach Nähe, nach Zeit, nach echter Weihnachtsfreude. Unsere vier kulinarischen Ideen aus Alpenzutaten sind im Nu zubereitet, überraschend vielseitig und eignen sich für Schwiegereltern, Gottis oder den Arbeitskollegen beim Wichteln. Wir wünschen viel Freude beim Zubereiten und Schenken!



culinarium-
alpinum.com/blog