

Ingwershots



INGWER-SHOT



CULINARIUM
ALPINUM

Ingwershots

Zutaten:

- 200 g bio Ingwer
- 1 dl Wasser
- 1 dl Apfelsaft nach Belieben
- 1 EL Honig
- 2× Bügelflasche, 1,5 dl

Viel Freude beim Zubereiten!

CULINARIUM ALPINUM, Küchen-Team

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 kühl stellen.

Im Kühlschrank sind die Ingwershots drei bis vier Tage haltbar.

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, Gotti oder den Arbeitskollegen beim Wichteln. Wir wünschen viel Freude beim Zubereiten und Schenken!



culinarium-
alpinum.com/blog