



Ingwersirup

Zeit gesamt
🕒 10min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------|--------|
| Ingwer, frisch | 100 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Brauner Zucker | 150 g |
| Wasser | 400 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb, feine Reibe

1. Ingwer schälen und sehr klein schneiden oder reiben. Zitrone halbieren und auspressen. In einem Topf Ingwer, Rohrzucker, Wasser und Zitronensaft auf mittlerer Stufe aufkochen. Danach die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 30 Min. ziehen lassen.

2. Sirup durch ein Sieb in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen und sofort verschließen. Sirup bis zur Verwendung kühl und dunkel lagern.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Sirup wird schärfer, wenn du mehr Ingwer verwendest.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 172 kcal |
| Kohlenhydrate | 44 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 0 g |