



# Ingwer-Zitronen-Sirup



## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1117 kJ, 267 kcal, 61,5 g Kohlenhydrate, 1,5 g Eiweiß, 1,3 g Fett, 0 mg Cholesterin, 1,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

## Zubereitung

Unsere Weihnachts-Black Box Challenge hat gleich drei Überraschungspakete für dich dabei:

Und jede Box verspricht eine besondere, kulinarische Köstlichkeit, die du ganz leicht nachmachen und verschenken kannst. Zaubere zum Beispiel aus Eischnee und einfachen Salzbrezeln köstliche Zimt-Zucker-Brezeln oder koche einen aromatischen Ingwer-Zitronen-Sirup, der in hübschen Flaschen zum Hingucker wird. Und für die Schokoladenliebhaber schmilzt du gehackte Schokolade und mixt sie mit Pistazien, Mandeln oder Mini-Marshmallows zu knackigen Schoko Bars – deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Hübsch verpackt sind diese Leckereien das ideale Mitbringsel für Familie und Freunde! Leg gleich los und naschen ist natürlich erlaubt!

### Step 1:

Den Ingwer waschen und in Scheiben schneiden. Die Zitronen heiß abwaschen und von 3 Zitronen Zesten abreiben. Alle 5 Zitronen ausdrücken und den Saft gemeinsam mit dem Ingwer in einen Topf geben. Die Zitronenzeste sowie die ausgedrückten Zitronen hinzugeben und mit 1,5 Liter Wasser aufgießen. Anschließend gibst du den Zucker sowie die Kräuter dazu und lässt alles für 45 Minuten einköcheln.

### Step 2:

Spüle die Flasche einmal heiß aus und fülle anschließend den Sirup mithilfe eines Trichters in die Flasche. Direkt verschließen und vollständig abkühlen lassen. Nach Wunsch weihnachtlich einpacken/ dekorieren.

## Zutaten

500 g	Ingwer
5	Zitronen
300 g	Zucker
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Salbei

### Sonstiges:

Flasche mit Verschluss  
Trichter