

Ingwer-Sirup

Zutaten

- 400 Milliliter Wasser
- 150 Gramm Zucker
- 50 Milliliter Honig
(Löwenzahnhonig für Veganer)
- 100 Gramm Bio-Ingwer



Zubereitung

Zucker, Honig und Wasser aufkochen.
Ingwer in Stücke schneiden und hinzugeben.
Das Zucker-Ingwer-Gemisch eine halbe bis
drei Viertel Stunde auf unterster Stufe köcheln lassen.
Im Anschluss filtern (Kaffee- oder Teefilter) und
in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Verwendung: Ein wenig Ingwersirup und einen
Schuss Zitronensaft mit heißem Wasser aufgießen
und fertig ist Euer winterliches Getränk.



Lavendel-Sirup

Zutaten

- 1 Kilogramm Zucker
- 500 Milliliter Wasser
(oder Zucker und Wasser im Verhältnis 2:1)
- 3 gehäufte Esslöffel Lavendelblüten



Zubereitung

Den Zucker in einem Topf mit Wasser auflösen.
Am besten das Gemisch dabei leicht erwärmen,
bis die Flüssigkeit klar ist. Anschließend die Blüten
hinzufügen und das Gemisch eine halbe bis
drei Viertel Stunde auf unterster Stufe köcheln lassen.

Den Sirup durch einen Filter in
sterilisierte Flaschen abfüllen.

Für einen intensiveren Geschmack:
Sirup über Nacht ziehen lassen und am
 darauffolgenden Tag abfüllen.

