

Ingwersirup selber machen

Zutaten für 3 kleine Flaschen

- 250 g Ingwer
- 1 Liter Wasser
- 3 Zitronen (Bio)
- 500 g Honig



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung

1. Wasche den Ingwer und schneide ihn in dünne Scheiben.
2. Fülle einen Topf mit einem Liter Wasser und gib die Ingwerscheiben hinein. Lasse den Ingwer für 10 Minuten kochen.
3. Anschließend lässt du das Ingwerwasser etwas abkühlen und gießt es dann durch ein Sieb.
4. Presse die Zitronen aus und gib den Saft zum Ingwerwasser, das sich nun schon etwas abgekühlt hat.
5. Rühre den Honig unter bis er sich aufgelöst hat.
6. Fülle den fertigen Sirup in Flaschen und lagere ihn im Kühlschrank. Dort hält er sich für ca. 1 Woche.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

