REZEPT FÜR BIRNEN-TONIC MIT HASELNUSS-SIRUP

BIRNEN-TONIC MIT HASELNUSS-SIRUP

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 300 ml Sirup/für 1 Drink | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Sirup:

- 100 g Haselnusskerne
- 250 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker

Für den Drink:

- einige Eiswürfel
- Saft von ½ Zitrone
- 2 EL Haselnuss-Sirup
- 100 ml Birnennektar
- ca. 75 ml Tonic Water
- 1 dünne Birnenscheibe und 2-3 Stiele Thymian

164

ZUBEREITUNG

258	1	55	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Glas ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Haselnusskerne und Braunen Bio-Zucker in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Zucker schmilzt und die Nüsse leicht angeröstet sind. 250 ml Wasser angießen und aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren 5-8 Minuten köcheln lassen. Sirup durch ein Sieb gießen und in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

2. Für den Drink Eiswürfel in ein Whisky-Glas geben. Zitronensaft, Sirup und Birnennektar zugießen und umrühren. Mit Tonic Water auffüllen. Mit Birnenscheibe und Thymian garniert sofort servieren.

Tipp:

Angebrochene Sirupflasche gekühlt aufbewahren.