



Menge 4 - 5 Gläser



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

MATCHA-INGWER-DRINK (ALKOHOLFREI)

Scharf-würziges Erfrischungsgetränk aus japanischem Matcha-Tee, Ingwersirup und Minze - anregend und belebend!



Zubereitung

- 1.** Ingwer-Sirup (am besten vorher ansetzen): Ingwer waschen und mit Schale reiben oder sehr klein schneiden. Ingwer mit Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
- 2.** Durch ein feines Sieb oder Safttuch gießen und möglichst gut abtropfen lassen.
- 3.** Saft abmessen und mit der gleichen Menge Diamant Feinster Zucker mischen.
- 4.** Zitronensaft dazugeben und nochmals eine Minute sprudelnd kochen lassen.
- 5.** Sirup sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.
- 6.** Matcha-Ingwer-Drink: Wasser aufkochen, über die Teebeutel gießen und 3 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und Tee kalt werden lassen.
- 7.** Saft der Limette auspressen. Tee mit Mineralwasser, Limettensaft und Ingwer-Sirup mischen. Minze waschen, Blättchen abzupfen, unterrühren und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 8.** Bio-Limette heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Matcha-Ingwer-Drink auf Gläser verteilen und mit Limettenscheiben und Eiswürfeln servieren.
- 9.** Tipp: Toll sehen die Eiswürfel aus, wenn man Minzblättchen darin einfriert. Das Wasser dazu kurz abkochen, dann werden die Eiswürfel klarer.

Zutaten

Für den Ingwer-Sirup:

200 g	Bio-Ingwer
350 ml	Wasser
ca. 170 g	Diamant Feinster Zucker
50 ml	Zitronensaft (Saft von ca. 1 Zitrone)

Für den Matcha-Ingwer-Drink:

300 ml	Wasser
2 Beutel	„Grüner Tee Matcha“
1	Limette
500 ml	Mineralwasser (gekühlt)
120 ml	Ingwer-Sirup (gekühlt)
2-3 Zweige	Minze
1	Bio-Limette
	Eiswürfel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.