

POMME D'OR BIO

SWITCHEL

Zutaten für 2 Cocktails:

- 60g Ingwer, geschält
- 2 EL Ahornsirup
- 30ml Pomme D'Or Bio
- Saft einer halben Zitrone
- 250ml Mineralwasser

Für die Deko:

- 1 Pfirsich
- frische Minze

Zubereitung:

Für den Switchel 250ml Wasser erhitzen. Den Ingwer in kleine Stücke schneiden und ins kochende Wasser geben. Zwei Minuten kochen, dann 20 Minuten ohne weitere Hitze ziehen lassen.

2 EL Ahornsirup mit 30ml Pomme d'Or Bio und Zitronensaft verrühren. Den Ingwersud durch ein Sieb gießen; mit der Sirup-Essig-Mischung verrühren und kaltstellen.

Den Pfirsich zur Dekoration in Spalten schneiden, anschließend noch mit Minze garnieren.



POMME D'OR BIO

SWITCHEL

Ingredienti per 2 cocktail:

- 60g di zenzero sbucciato
- 2 cucchiari di sciroppo d'acero
- 30ml di Pomme d'Or Bio
- succo di mezzo limone
- 250ml di acqua

Per decorare:

- 1 pesca
- menta fresca

Preparazione:

Scaldare 250ml di acqua in un pentolino. Tagliare lo zenzero a pezzetti ed aggiungerlo all'acqua bollente. Far bollire per due minuti, quindi lasciare in infusione per 20 minuti senza riscaldare ulteriormente.

Mescolare 2 cucchiari di sciroppo d'acero, 30ml di Pomme d'Or Bio ed il succo di limone. Versare l'infuso di zenzero attraverso un setaccio, aggiungere la miscela di sciroppo e aceto e far raffreddare il tutto.

Tagliare la pesca a spicchi per decorare i bicchieri e guarnire quindi con la menta fresca.

