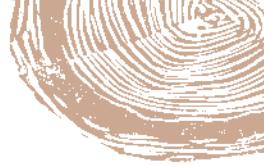




sister  
MAG



## REZEPT



REZEPTTITEL

**Granatapfel-Ingwer-  
Cocktail**

FÜR

1 Portion

AUS DEM FEATURE

Scharfe Cocktails mit Ingwer

KONTRIBUTOR

Anne Klein  
[www.frischverliebt.net](http://www.frischverliebt.net)

SISTERMAG  
N°27

### ZUTATEN

150 ml Granatapfelsaft

30 ml Ingwerlikör

40 ml Wodka

Spritzer Limettensaft

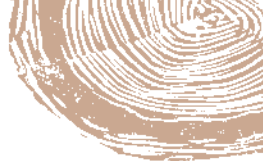
Eiswürfel

Thymian

Apfel für die Deko

### ZUBEREITUNG

1. Granatapfelsaft, Ingwerlikör, Wodka und drei Eiswürfel in einen Shaker geben und alles gut durchschütteln.
2. Den Cocktail in ein Glas gießen und mit zwei Zweigen Thymian und einer dünnen Apfelscheibe dekorieren.



## REZEPT



REZEPTTITEL

**Sekt mit Apfel-Ingwer-Sirup**

FÜR

ca. 100ml Sirup

AUS DEM FEATURE

Scharfe Cocktails mit Ingwer

KONTRIBUTOR

Anne Klein  
[www.frischverliebt.net](http://www.frischverliebt.net)

SISTERMAG  
N°27

### ZUTATEN

50 g Ingwer

1 kleiner Apfel

200 ml Apfelsaft

150 g Zucker

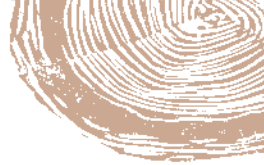
Sekt

### ZUBEREITUNG

1. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel abwaschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Ingwer, Apfelstückchen, Apfelsaft und Zucker in einen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Stufe zum Kochen bringen.
3. Den Sirup etwa 25 Minuten einkochen, bis die Konsistenz leicht dickflüssig ist – ähnlich wie Honig. Immer wieder rühren, damit nichts anbrennt.
4. Sirup in ein Einmachglas geben und abkühlen lassen.
5. 1 bis 2 Teelöffel in ein Sektglas geben und mit Sekt oder Prosecco aufgießen und genießen.



sister  
MAG



## REZEPT



REZEPTTITEL  
**Scharfer Grapefruit-  
Ingwer-Punsch**

FÜR  
2-3 Portionen

AUS DEM FEATURE

Scharfe Cocktails mit Ingwer

KONTRIBUTOR

Anne Klein  
[www.frischverliebt.net](http://www.frischverliebt.net)

SISTERMAG  
N°27

### ZUTATEN

25 g Ingwer

½ Zitrone (unbehandelt)

150 ml Grapefruitsaft

500 ml Roséwein

3 Esslöffel Honig

Rum nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

1. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitrone abwaschen und halbieren. Aus einer Hälfte den Saft auspressen, die andere Hälfte in Scheiben schneiden.
2. Ingwer, Grapefruitsaft, Wein, Honig, Zitronenscheiben und -saft in einen Topf geben und bei niedriger Stufe etwa 20 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit etwas mehr Honig abschmecken.
3. Heißen Punsch auf Tassen verteilen und nach Geschmack ca. 2 Esslöffel Rum dazugeben.