

## Mocktails für die heiße Jahreszeit

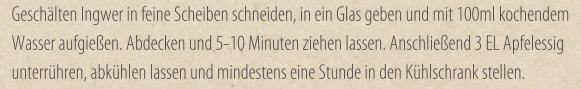
## Milder Switchel

## Für 2 Portionen:

10g frischer Ingwer (geschält)
100ml Wasser
3 EL Apfel-Essig
750ml RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Limette
Frische Minze
Ahornsirup nach Geschmack
Fiswürfel



## Zubereitung:



Die Schärfe des Ingwers und die Säure des Essigs kann man leicht nach seinem ganz persönlichen Geschmack intensivieren, indem man die Mengen langsam erhöht. Ingwer-Essig-Mischung über ein Sieb in eine Flasche oder zwei große Gläser füllen, Ingwerscheiben mit einem Löffel ausdrücken.

Mit eiskaltem RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Limette aufgießen und einige Blätter frische Minze dazu geben. Ein Teelöffel Ahornsirup sorgt für ausgleichende Süße, Eiswürfel halten den Switchel herrlich kühl.



Der Genuss reiner Natur – aus den tiefen des Biosphärenreservats