

## Ingwer-Cola

von Claude Martin (nospamplease@veganismus.ch)

- 1 Zitrone (Schale und Saft)
- 1 Limette (Schale und Saft)
- 400-1000 g Zucker
- 1 TL Kardamomsamen, gemahlen
- 1 TL Muskatnuss, gerieben
- 2 TL Zimtpulver
- 1 walnußgroßes Stück frischer Ingwer
- prise Vanille
- 2-4 T Wasser

- 200 g Zucker karamellisieren. Dazu den Zucker in einem geeigneten Topf (hitzebeständig bis 186°C) erhitzen, bis der Zucker flüssig und leicht braun ist. Darauf achten, dass er nicht anbrennt.
- Ingwer schälen und reiben.
- Schale und Saft der Limette und Zitrone vorbereiten. Dazu jeweils die Schale reiben und den Saft auspressen.
- Den karamellisierten Zucker mit den Gewürzen, dem Ingwer, den Fruchtschalen, dem Fruchtsaft, dem restlichen Zucker (200-800g) und dem Wasser zu einem Sirup einkochen. Der karamellisierte Zucker wird schnell wieder fest, löst sich dann aber in der Flüssigkeit auf. Je mehr weiterer Zucker verwendet wird, desto mehr Wasser ist nötig.
- Den Sirup durch ein Sieb (optional durch ein Passiertuch) in ein geeignetes Gefäß abfüllen.



**Tip:** Sirup mit kohlensäurehaltigem Wasser verdünnen und mit einigen Eiswürfeln servieren.

**Hinweis:** Der selbstgemachte Sirup ist längst nicht so dunkel wie kommerzielle Produkte. Es ist normal, wenn der Sirup grünlich oder gelblich ist. Wird der Zucker dunkel, ist er verbrannt und ungenießbar.

**Hinweis:** Nur Haushaltszucker (Saccharose) lässt sich karamellisieren. Der restliche Zucker kann durch Alternativen ersetzt werden. Mit 400g Zucker ist das Getränk bereits süß, jedoch weniger als kommerzielle Produkte.

**Hinweis:** Falls ganze Kardamomsamen oder Muskatnüsse verwendet werden, müssen diese erst gemahlen (Mörser) bzw. gerieben (Gewürzreibe) werden.