

THYMIAN-ORANGEN-BOWLE



Zutaten für 8 Gläser:

4 unbehandelte Bio-Zitronen

140 g brauner Zucker

1 Bund Zitronenthymian

je 700 ml Orangen- und rosa Grapefruitsaft

400 ml Mineralwasser

Und so geht´s:

Zitronen heiß waschen, trocknen, achteln und mit Zucker zerdrücken. Thymian dazugeben und ebenfalls kurz mörsern. Mit Orangen- und rosa Grapefruitsaft aufgießen und eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Mit Eiswürfeln servieren und mit Mineralwasser im Verhältnis 3 Teile Bowle und 1 Teil Wasser aufgießen, eiskalt servieren.

Zitronentwists zum Garnieren:

1 große, unbehandelte Zitrone

100 g Zucker

etwas Öl zum Einpinseln

Zitrone mit einem Kannelierer (Spezialwerkzeug) ohne Unterbrechung spiralförmig „schälen“, Zitronenschalen-Strang längs halbieren. Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, Zitronenschale darin 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen

lassen, dann auf ein Sieb zum Abtropfen geben. 2 Holzlöffelstiele oder Ähnliches sorgfältig mit Öl einpinseln. Jeden Zitronenstrang spiralförmig um einen Holzlöffelstiel wickeln. Backofen auf 120 °C stellen. Twists 1 bis 2 Stunden im Ofen trocknen, Ofentür einen Spalt offen lassen. TIPP: Der Zitronensirup, der bei der Herstellung der Twists entsteht, kann zum aromatischen Süßen, z. B. von Desserts, verwendet werden.