

NATÜRLICHE COLA

Zutaten für den Sirup:

- 1 Handvoll Colapflanzen-Triebe
- 550 ml Wasser
- 130 g Dattelsirup
- 1 Bio-Zitrone (Saft & Abrieb)
- 1 kleine Zimtstange
- 1 Msp. Vanillepulver

Zutaten für die Cola:

- Sprudelwasser & Eiswürfel
- Zitronenscheiben zur Deko



Zubereitung:

1. Aufkochen: Gib alle Sirup-Zutaten zusammen mit den gewaschenen Colapflanzen-Zweigen in einen Topf.
2. Köcheln: Lass alles aufkochen, reduziere die Hitze auf die niedrigste Stufe und lass den Sud abgedeckt 15–20 Minuten sanft köcheln.
3. Abgießen: Gieße den heißen Sirup durch ein feines Sieb und drücke die Kräuter mit einem Löffel gut aus.
4. Mixen: Lass den Sirup abkühlen. Gieße ihn im Glas mit kaltem Sprudelwasser und Eiswürfeln auf und dekoriere mit Zitronenscheiben.

Viel Spaß und genieße deine natürliche Cola!

Tipp:

Fülle den noch heißen Sirup in eine sterile Flasche ab und verschließe sie gut. Im Kühlschrank hält er sich so ca. 2 Wochen.

Gut zu wissen:

Die Colapflanze riecht und schmeckt zwar verblüffend nach echter Cola, ist aber komplett koffeinfrei.

Meine Notizen: