

DOC'S GINGER



GLÜHWEIN WAR GESTERN!

Versuch's mal mit den Doc's Hot Drinks

REZEPTHEFT



# DOC'S ALPINE PEAR TONIC

Rezept für 2 Tassen

## ZUTATEN

- 1 Doc's Ginger Bio Tonic Water
- 200 ml Birnensaft
- 1 Prise Vanillepulver
- 1 Orange
- Sternanis
- Rosmarin

## ZUBEREITUNG

Die Orange in Scheiben schneiden. Doc's Ginger Bio Tonic Water zusammen mit dem Birnensaft, den Orangenscheiben, Sternanis, Rosmarin und Vanillepulver in einen Topf geben. Für 10-15 Minuten erhitzen, nicht kochen.

Den Alpine Pear Tonic in hitzebeständige Gläser umfüllen und nach Belieben mit Orangenscheiben, Rosmarin und Sternanis garnieren.



# DOC'S COZY APPLE GINGER

2 Tassen

## ZUTATEN

- 1 Doc's Ginger Bio Ginger Beer
- 200 ml Apfelsaft
- Rosmarin
- Zimtstange
- 1 Orange
- Sternanis
- Ingwer nach Belieben

Optional:

1 TL

Vanillesirup

## ZUBEREITUNG

Die Orange und den Ingwer in Scheiben schneiden. Doc's Ginger Bio Ginger Beer zusammen mit dem Apfelsaft, den Orangen- und Ingwerscheiben, der Zimtstange, dem Sternanis und einem Zweig Rosmarin in einen Topf geben. Für extra Süße den Vanillesirup hinzufügen. Für 10-15 Minuten erhitzen, nicht kochen.

Den Cozy Apple Ginger in hitzebeständige Gläser umfüllen und nach Belieben mit Sternanis, Orangerscheiben und Ingwer garnieren.



# DOC'S GRAPEFRUIT LEMON

2 Tassen

## ZUTATEN

- 1 Doc's Ginger Bio Bitter Lemon
- 100 ml Grapefruitsaft
- 1 TL Cranberry-Sirup
- 1 TL Honig
- 1 Orange

Optional:  
Cranberrys zum garnieren

## ZUBEREITUNG

Die Orange in Scheiben schneiden. Doc's Ginger Bio Bitter Lemon zusammen mit dem Grapefruitsaft, den Orangenscheiben und dem Cranberry-Sirup in einen Topf geben.

Für 10-15 Minuten erhitzen, nicht kochen. Kurz vor dem Servieren den Honig in den Topf geben und unterrühren.

Den Doc's Grapefruit Lemon in hitzebeständige Gläser umfüllen und nach Belieben mit Orangenscheiben und Cranberrys garnieren.



# DOC'S BIO-GLÜHPUNSCH

4 Tassen

## ZUTATEN

- 1 Doc's Ginger Bio Ginger Beer
- 200 ml Apfelsaft
- 200 ml Grapefruitsaft
- Vanillesirup
- 1 Orange
- Zimtstangen
- Sternanis

Optional:  
100 ml Gin

## ZUBEREITUNG

Den Apfelsaft zusammen mit Grapefruitsaft, Zimtstangen, Sternanis und Orangenscheiben in einem Topf bei mittlerer Temperatur für 10 Minuten erhitzen, nicht kochen. Den Vanillesirup und das Doc's Ginger Bio Ginger Beer hinzugeben.

Den Glühpunsch in hitzebeständige Gläser umfüllen und nach Belieben mit Zimtstangen, Sternanis und Orangenscheiben garnieren.

Für eine alkoholhaltige Variante einfach Gin hinzufügen!

# Vom Zahnarzt zum GETRÄNKEHERSTELLER

Erlebe den natürlich intensiven Geschmack von Doc's Ginger – alkoholfrei, natürlich und erfrischend. Harmonisch vereint aus sonnen- gereiften Bio-Zitronen, würzig-scharfem Bio-Ingwer und erlesener Chinarinde.

Gegründet wurde Doc's Ginger von einem Zahn- arzt, der genug von übersüßten und künstlichen Getränken hatte. Deshalb entstehen bei uns alkoholfreie Bio-Erfrischungsgetränke aus natürlichen Zutaten und einer kurzen und erlesenen Zutatenliste. Zuckerreduziert und ohne künstliche Aromen, Farb-, Zusatz- oder Konservierungsstoffe entfalten sie ihren natürlichen und einzigartigen Geschmack.



ALKOHOLFREI



GLUTENFREI



VEGAN



BIO



DE-ÖKO-006  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft





**JETZT ENTDECKEN!**

[docsginger.de](https://docsginger.de)



**\*DE-ÖKO-006**

EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Doc's Ginger GmbH · Mäuerchen 43 · 42103 Wuppertal · E-Mail: [info@docsginger.de](mailto:info@docsginger.de)