

# Kefir-Brause

---

Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten:

- 1 Kefir
- 1/2 Zitrone
- 1 Handvoll Trockenfrüchte
- Zucker

## Zubereitung:

Den Kefirpilz mit Wasser und Zucker ansetzen und das Gemisch ein paar Tage stehen lassen, dann abgießen.

1/2 Zitrone, Trockenfrüchte, wie Feigen, Aprikosen oder Ananas mit 180 g Zucker und 180 g abgetropftem Kefirpilz in eine Plastik - oder Glasflasche geben.

Der Kefirpilz darf nicht mit Metall in Kontakt kommen. Der Zucker sorgt für die Gärung, weniger für die Süße.

Einmal umrühren und 3 Tage an einem dunklen Ort bei Raumtemperatur stehen lassen. Der Alkoholgehalt beträgt je nach Ansetzdauer 0,2 bis 2 %.

*Quelle: Mein schönes Land TV*