

## Kurzanleitung:



- Schütten Sie 1 Liter Wasser in Ihr Gärgefäß und lösen Sie den Zucker (80 g) darin auf.
- Geben Sie die Wasserkefir-Kristalle (rund 2-3 Esslöffel, ca. 30 g Kristalle) ohne das Wasserkefir-Getränk dazu.
- Fügen Sie ca. 20-30 g Trockenfrüchte hinzu, z.B. 2-3 Feigen oder eine halbe Hand voll Rosinen.
- Geben Sie 1-2 Zitronenscheiben in den Ansatz.
- Verschließen Sie das Gärgefäß so, dass die entstehende Kohlensäure noch entweichen kann.
- Gärgefäß an einen warmen Ort stellen.
- Nach 1-3 Tagen ist das Wasserkefir-Getränk fertig! Entfernen Sie die Trockenfrüchte und die Zitronenscheibe.
- Gießen Sie das fertige Getränk durch ein Plastiksieb in Plastik- oder Glasflaschen.
- Wasserkefir-Kristalle im Sieb mit fließendem kaltem Wasser kurz abbrausen.
- Gärgefäß heiß ausschwenken. Jetzt können Sie wieder mit Punkt 1 beginnen.

**WICHTIG!** Bringen Sie Ihre Wasserkefir-Kultur niemals mit Metall in Berührung, weil ihr das ernsthaft schaden könnte. Benutzen Sie deshalb ausschließlich Plastiksiebe und -löffel.

**WICHTIG!** Wenn das fertige Getränk einmal muffig riechen sollte oder sich sonst merkwürdig verhält, schütten Sie den Ansatz sicherheitshalber weg. Spülen Sie die Wasserkefir-Kristalle in einem Plastiksieb gründlich aus und starten Sie mit einem neuen Ansatz.