

# Gin-Meringue-Cocktail mit Baiser

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





### Zutaten

für 2 Portionen

Bio Limetten	2 St.
Zucker	2 EL
Himbeeren, frisch	10 St.
Thymian, frisch	5 g
Mineralwasser, classic	100 ml
Wild Burrow Raspberry an Thyme Slow Distilled Gin	d 120 ml
Eiswürfel	4 EL
Eier	1 St.
Puderzucker	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Limetten heiß waschen und achteln. In ein Glas geben und Zucker, Himbeeren und Thymian hinzufügen. Mit einem Stößel zerquetschen.
- 2. Durch ein Sieb gießen und den Saft auffangen. Eiswürfel in Gläser geben, den Saft darübergießen und mit Gin und Sprudelwasser auffüllen.
- 3. Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise zufügen und weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist.
- 4. In einen Spritzbeutel geben und auf die Cocktails spritzen.

#### Zum Wohl!

Tipp: Nach Belieben könnt ihr die Eiweißmasse auf den Drinks auch ein kleines bißchen abflämmen. Dazu benötigt ihr allerdings einen Flambierer, bzw. Creme-Brulee-Brenner.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	196 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	3 g