Himbeer-Gin-Tonic

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	50 g
Wasser	70 ml
Himbeeren, frisch	300 g
Gin	200 ml
Tonic Water	600 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, Sieb, Pürierstab

1. In einem Topf Zucker mit Wasser auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas dickflüssig wird. Himbeeren waschen und abtropfen lassen.

2. In einem hohen Gefäß Himbeeren, bis auf 12 Stück, fein pürieren. Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen, sodass die Kerne im Sieb hängen bleiben. Flüssigkeit dabei unbedingt auffangen.

3. In einem Cocktailshaker Zuckersirup mit Himbeersaft und Gin kräftig vermengen. Beiseitegelegte Himbeeren mit Eiswürfeln auf Gläser verteilen und Himbeer-Gin gleichmäßig darauf verteilen. Mit Tonic Water auffüllen und servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	269 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	0 g