

## Himbeer-Gin-Tonic





Zubereitungszeit 15min



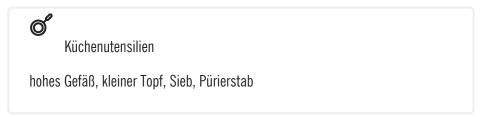


## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung



- 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