



Orange Fizz

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Bio-Zitronen	1 St.
Orangen	1 St.
Rohrzucker	1 EL
Gin	30 ml
Orangensaft	150 ml
Eiswürfel	3 EL
Mineralwasser, classic	100 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Zitrone und Orange heiß abwaschen, mithilfe eines Sparschälers je einen dünnen Streifen abschälen. Zitrone und Orange jeweils halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Zitronensaft ggf. mit Wasser auf 20 ml auffüllen und mit Zucker unter Rühren einmal aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Sirup klar wird. Anschließend abkühlen lassen, dann kalt stellen.

2. In einem Cocktailshaker 30 ml Zuckersirup, Gin und Orangensaft mit Eiswürfeln shaken. In ein Longdrinkglas abseihen und mit gekühltem Mineralwasser aufgießen.

3. Cocktail mit Zitronen- und Orangenschale garnieren und sofort servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	281 kcal		
Kohlenhydrate	51 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	5 g	Fette	1 g