Orangen-Whisky mit Thymian



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	2 St.
Thymian, frisch	10 g
Honig	30 g
Brauner Zucker	70 g
Zitronen	1 St.
Eiswürfel	8 EL
Whisky	80 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb, feine Reibe

1. Orangen heiß waschen und etwa 1 EL Schale fein abreiben. Thymian waschen und 4 Zweige beiseitelegen. In einem Topf übrigen Thymian, Orangenschale, Honig, Zucker und 125 ml Wasser aufkochen. Anschließend zugedeckt ziehen und abkühlen lassen.

2. Eine Orange halbieren und 4 dünne Scheiben abschneiden, beiseitestellen. Restliche Orangen und Zitrone auspressen. Sirup durch ein Sieb gießen und mit dem Saft verrühren.

3. Eiswürfel und je 1 Orangenscheibe auf 4 Gläser verteilen. Whisky zugeben und Orangen-Sirup-Mischung darübergießen. Mit übrigem Thymian garnieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	183 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g