

GIN BASIL SMASH

MIT PFIRSICH-MARACUJA
EISWÜRFELN



GIN BASIL SMASH MIT PFIRSICH-MARACUJA-EISWÜRFELN

Für 2 Portionen: Für die Eiswürfel: 100 g Schwartau Pfirsich & Maracuja, 100 ml Wasser Für den Drink: ½ Bund Basilikum, 4 cl Zuckersirup, 12 cl Gin, 4 cl Zitronensaft

UTENSILIEN: Herd, Topf, Schneebesen, 20er Eiswürfelform, Gefrierfach, Shaker, Stößel, 2 Gläser (à 250 ml), Barsieb

Zubereitung:

- 1 Für die Eiswürfel Wasser in einem Topf erwärmen und Schwartau Pfirsich & Maracuja unterrühren. Anschließend in eine Eiswürfelform gießen und über Nacht ins Gefrierfach stellen.
- 2 Für den Gin Basil Smash Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Ein paar Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Basilikum mit Zuckersirup in einem Shaker mit einem Stößel zerdrücken. Gin, Zitronensaft und 3 Eiswürfel mit in den Shaker geben und ca. 10 Sekunden kräftig schütteln.
- 3 Gin Basil Smash durch ein Barsieb in 2 mit Pfirsich-Maracuja-Eiswürfeln gefüllte Gläser gießen und mit restlichem Basilikum garnieren.

Tipp: Den Gin Basil Smash gibt's natürlich auch alkoholfrei. Dafür einfach einen alkoholfreien Gin oder grünen Tee mit in den Shaker geben.



Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte und coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM