

## Pink-Gin-Bowle

(ca. 4 Portionen)

**Zutaten:** 250 ml Pink-Gin  
750 ml Ginger Ale  
1 ½ Äpfel (wenn Erdbeeren genutzt werden: nur 1 Apfel)  
1 Orange  
1 Zitrone  
(im Sommer zusätzlich 200 g Erdbeeren)  
½ Salatgurke  
etwas Zucker  
n.B. etwas Vanille (frisch, oder Paste)  
Zitronensaft  
frische Minze  
n.B. Eiswürfel

### **Zubereitung:**

Das Obst in mundgerechte Stücke teilen (gerne mit Schalen – dabei unbehandeltes Obst wählen!), in eine Schüssel geben und mit etwas Zucker, Zitronensaft, Vanille und dem Gin marinieren. Ca. 1 Std. ziehen lassen.

Das marinierte Obst auf Gläser verteilen. Frische Minzblätter hinzugeben und langsam mit Ginger Ale aufgießen (ca. 120 – 150 ml pro Glas). Wer möchte fügt noch Eiswürfel hinzu.

**Tipp:** Im Sommer zusätzlich noch ca. 200 g frische Erdbeeren hinzugeben. Sieht toll aus und hervorragend.

