

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.

