

Gin-Kräuterdrink – erfrischender heimischer Longdrink mit Kräutern & Gin



Super Erfrischung

Nur fünf Zutaten braucht es für die perfekte Kräuterlimonade: **Apfelsaft, Rosmarin, Thymian, Melisse und Sprudelwasser.**

Je länger diese "Magischen Fünf" zusammenwirken, umso intensiver wird das Aroma. Das schmeckt alleine

schon sehr gut. Kann aber auch als perfekte Basis für einen Longdrink verwendet werden. Mit heimischen Gin und etwas Holunderblütensirup harmoniert das ausgezeichnet. Ich nenn das Ganze: Gin Albdudler. Eine super Erfrischung für heiße Tage.

Zutaten

- 500 ml Apfelsaft (z.B. Streuobst-Apfelsaft aus BW)
- Je 3-4 Zweige Rosmarin, Thymian, Zitronenmelisse
- 500 ml Mineralwasser
- 1 EL Honig
- 5 cl Gin pro Glas
- 120 ml Kräuterlimo pro Glas
- 1 EL Holunderblütensirup
- Wer möchte: Zitronen oder Limettenschalen zum Servieren

Zubereitung

Zur Vorbereitung die Kräuter waschen und mit Apfelsaft und 1 EL Honig in eine Karaffe füllen. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen, damit die Kräuter den Geschmack an den Saft abgeben können. Vor dem Servieren die Kräuter herausnehmen und mit Mineralwasser 1:1 auffüllen.

Für den Longdrink in jedes Glas Eiswürfel, Zitronen- und Limettenschalen geben. 5 cl Gin und 1 EL Holunderblütensirup einfüllen. Mit Kräuterlimonade auffüllen und sofort servieren.

Tipp: Je länger die Kräuter im Apfelsaft ziehen, umso aromatischer wird die Kräuterlimonade.

