

COCKTAIL CUCUMBER LEMONADE CHILLER



Die eigene Gin-Limonade für heiße Tage.

Ein Gin & Tonic mit einer Scheibe Salatgurke als Garnish erfreut sich großer Beliebtheit. Das erfrischende Aroma harmoniert mit dem Gin sehr gut.

Der Cucumber Lemonade Chiller greift diese Idee auf und kombiniert die Salatgurke mit frischem Rosmarin. So kommen ebenfalls mediterrane Aromen ins Glas.



noch mehr
Details

COCKTAIL

CUCUMBER LEMONADE CHILLER



ZUTATEN

- 6cl Gin
- 1,5 TL frischer Rosmarin
- 3/4 Salatgurke
- 3cl Zitronensaft
- 1 TL Zuckersirup
- Soda zum Auffüllen
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Salatgurke schälen und zusammen mit dem Rosmarin in den Mixer geben
- Mixen bis von der Salatgurke nur noch ein Püree über ist
- Salatgurke und Rosmarin sieben und in den Cocktailshaker geben
- Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Eiswürfel mit in den Shaker geben und für etwa 15 Sekunden shaken.
- in ein mit Eis gefülltes Cocktailglas abseihen und mit Soda auffüllen
- mit einem Zweig Rosmarin und 1-2 Scheiben Salatgurke dekorieren

