

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Mandarinen Gin Tonic Popsicles – zitrusfrisch & eiskalt genial

Mandarinen Gin Tonic Popsicles – zitrusfrisch & eiskalt genial

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 6 h

Gesamtzeit: 6 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten für ca. 6 Eisformen:

100 ml Gin mit Blutorange

200 ml Tonic Water

50 ml Limettensaft

2 Esslöffel Gourmet-Sirup Mandarine

1 Handvoll Limettenscheiben & Mandarinenpalten zur Dekoration

Zubereitung – so geht's:

1. Gin, Tonic, Limettensaft und Mandarinen-Sirup in einer Karaffe gut vermischen.
2. In Popsicle-Formen oder kleine Becher füllen.
3. Nach Belieben je eine Scheibe Limette oder ein Stück Mandarine in jede Form geben.
4. Eisstiele einstecken und für mindestens 6 Stunden gefrieren – am besten über Nacht.

5. Zum Servieren kurz unter warmes Wasser halten, aus der Form lösen & genießen!

6.**Tipp:** Für eine alkoholfreie Variante einfach den Gin durch Mandarinsaft oder alkoholfreien Bitterorange-Tonic ersetzen – so ist das Eis auch kinderfreundlich oder perfekt für Brunch-Events!