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



Hibiskus Lavendel Gin Fizz – floral, frisch & elegant

Zubereitungszeit: 1 min

Kochzeit: 7 min

Gesamtzeit: 8 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten für 1 Glas:

50 ml Gin mit Blutorange

20 ml frischer Zitronensaft

15 ml Gourmet-Sirup Hibiscus-Blüte

1 Spritzer Mineralwasser (sprudelnd)

4 Stück(e) Eiswürfel

1 Etwas Essbare Blüten oder Lavendel zur Dekoration

So einfach geht’s:

1.Gin, Zitronensaft und Hibiskus-Sirup in einen Shaker mit Eis geben.

2. Kräftig shaken, dann in ein Glas mit frischen Eiswürfeln abseihen.

3. Mit sprudelndem Mineralwasser auffüllen.

4. Mit Blüten, Lavendel oder Zitronenzeste dekorieren – und direkt servieren!

Tipp: Für ein intensiveres Aroma kannst du die Blüten vor dem Servieren kurz in den Shaker geben – oder den Drink mit einem Lavendelzuckerrand veredeln. Auch alkoholfrei lässt sich der Fizz mit einem floralen Tonic und Zitronensaft wunderbar umsetzen.