

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



Vanille-Hibiskus Gin Sour – floral, fruchtig & raffiniert

Zutaten für 1 Glas:

50 ml Gin mit Blutorange

20 ml Zitronensaft

10 ml Gourmet-Sirup Vanille

10 ml Gourmet-Sirup Hibiscus-Blüte

1 Stück(e) Eiweiß (optional, für cremige Textur)

4 Stück(e) Eiswürfel

Zubereitungszeit: 2 min

Kochzeit: 7 min

Gesamtzeit: 9 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zubereitung – Schritt für Schritt:

1. Alle Zutaten ohne Eis in einen Shaker geben (Dry Shake) und ca. 15 Sekunden kräftig schütteln – das sorgt für einen luftigen Schaum.

2. Eiswürfel hinzufügen und erneut ca. 15 Sekunden shaken.

3. In ein Cocktailglas abseihen.

4. Optional mit Hibiskusblüte, Zitronenzeste oder getrockneten Blüten garnieren – servieren & genießen.

5.**Tipp:** Für die alkoholfreie Variante einfach den Gin durch alkoholfreien [Botanical Spirit](#) ersetzen – und du hast einen ebenso eleganten Sour mit feiner Kräuternote.