

REZEPT FÜR GIN JULEP



GIN JULEP

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 1 Glas | 10 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Läuterzucker:

- 100 g SweetFamily Weißer Rohrzucker

Für den Cocktail:

- ca. 3 Stiele Minze
- 6 cl Gin
- 1 cl Läuterzucker (siehe oben)
- crushed Ice



2399

ZUBEREITUNG

Herstellung Läuterzucker:

1. Rohrzucker mit 100 ml Wasser aufkochen und ca. 1-2 Minuten unter Rühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sofort in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Für den Cocktail:

2. Minze waschen, trocken schütteln. 2 Stiele leicht zerdrücken, mit Gin und Läuterzucker in ein vorgekühltes Glas geben. 5 Minuten ziehen lassen, dabei mehrmals durchrühren bzw. die Minze leicht andrücken. Minzstiele herausnehmen. Glas mit crushed Ice füllen und so lange umrühren, bis es von außen beschlägt. Eventuell mit mehr crushed Ice auffüllen. Mit übriger Minze dekorieren und sofort servieren.

Tipp:

Der restliche Läuterzucker hält sich im Kühlschrank einige Wochen und versüßt neben weiteren Cocktails auch Desserts.