

Gin Basil Smash Eis

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 l griechischer Joghurt
200 g Zucker
4 cl Pink Gin
1 Spritzer Zitronensaft
1 Handvoll Basilikum
1 Limette
1 Handvoll gehackte blanchierte Mandeln

Besonderes Zubehör

Stabmixer
Eismaschine

- 1 -

Griechischen Joghurt und Zucker so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

- 2 -

Limettenschale abreiben und zusammen mit dem Basilikum mit einem Stabmixer pürieren.

- 3 -

Joghurtmasse mit Basilikum-Püree vermengen.

- 4 -

Gin und Zitronensaft verrühren und unter die Eismasse rühren.

- 5 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Kurz vor Ende die gehackten Mandeln über die Nachfüllöffnung dazugeben.

Heute schlürfst du deinen Cocktail nicht, sondern löffelst ihn. Gin, Basilikum, Zitrone und Limette verschmelzen nämlich nicht zu einem spritzigen Drink, sondern zu einem erfrischenden Eis. Für den besonderen Crunch sorgen gehackte Mandeln. Ins Glas bzw. auf den Löffel wandert dir wunderbar spritziges Gin Basil Smash Eis. Wer braucht da noch einen Strohhalm?

Du bist im absoluten Eisfieber? Dann entdecke in unserem umfassenden [Eis-Guide](#) alle Tipps und Tricks rund um die erfrischende Leckerei.