

Gin Tonic mit Zimt und Orange

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

12 cl Old Tom Gin
24 cl Tonic Water
1 Bio Orange
2 Zimtstangen

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
Jigger (Messbecher)
2 Longdrink Gläser
Feuerzeug

Mallorca wünschen.

- 1 -

Mit einem Sparschäler Zesten von der Orange schälen.

- 2 -

Zimtstangen mit einem Feuerzeug von allen Seiten kurz anflämmen, um die ätherischen Öle freizusetzen.

- 3 -

Gläser bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen.

- 4 -

Gin und Tonic Water ins Glas geben. Zimtstangen hineingeben. 1-2 Orangenzesten über jedem Glas zwischen 2 Fingern zusammendrücken, um die ätherischen Öle ins Glas zu sprühen.

- 5 -

Die Zesten einmal um die Glasränder wischen und mit in den Gin Tonic geben. Mit einem Löffelstiel 1 Mal umrühren.

Du hast dieses Jahr leider keine Urlaubstage mehr in petto? Kein Problem. Hol dir den Urlaub wenigstens kulinarisch einfach auf den Balkon. Ein guter Gin Tonic ist da schon mal ein verdammt guter Anfang. Möchtest du spanisches Feeling ins Glas gießen, bereite deinen nächsten "GT" mit frischer Orangenzeste und einer angeflämmten Zimtstange zu. Besonders auf den Balearen ist diese Kombi eine Art Insel-Klassiker. Es muss ja nicht immer aus dem Eimer mit Strohhalmen sein.

Die ätherischen Öle von Zesten und Zimtrinde verleihen deinem Aperitif einen herrlich frisch-fruchtigen Geschmack. Jetzt nur noch Augen zu machen und nach