

Infused Gin selber machen: Gin & Tea mit Tonic Water

RUHEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Drink

Für den Drink

50 ml Gin
1 Teebeutel nach Wahl
10 ml Zuckersirup
150 ml Thomas Henry Tonic Water

Zum Servieren

Eiswürfel
frische Kräuter nach Belieben (z.B. Rosmarin,
Thymian oder Minze)

Besonderes Zubehör

Jigger
Longdrink- oder Highballglas

Wir lieben Gin Tonic! Denn der **Klassiker unter den Longdrinks** überzeugt mit seiner unverkennbaren **herben Note**. Der schnörkellose Drink ist **schnell gemixt** und kann geschmacklich durch verschiedenste Zutaten erweitert werden. So finden frische Früchte, Gewürze und Kräuter in vielerlei Kombinationen ins Glas.

Wie magst du deinen Gin Tonic am liebsten? Pur, mit erfrischender Limette oder sogar mit Tee? **Gin & Tea** mit

Tonic ist dir neu? Dann wird's aller höchste Zeit, dass wir dir **Infused Gin** mit fruchtigem Tee ans Herz legen. Denn wir sind ganz begeistert von dem **aromatisierten Gin mit Tonic Water!**

Durch das Einlegen von **Rooibos- oder Früchtetee** in Gin werden dessen ursprüngliche Geschmacksnoten durch ganz neue Aromen erweitert. Infused Gin und deinen erfrischenden Gin & Tea kannst du **ganz einfach selber machen**. Alles was du dafür brauchst, ist: **Gin**, einen **Teebeutel deiner Wahl**, Thomas Henry Tonic Water und etwas Zuckersirup für die Süße.

- 1 -

Für den Drink Gin mit einem Jigger abmessen und in ein Glas füllen.



- 2 -

Teebeutel zum Gin in die Gläser hängen und für ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Infused Gin selber machen: Gin & Tea mit Tonic Water



- 3 -

Teebeutel entfernen und Zuckersirup dazugeben.
Aromatisierten Gin mit Eiswürfeln und Tonic Water
auffüllen.



- 4 -

Gin & Tea mit frischen Kräutern servieren.