

Heiß statt auf Eis: Hot Gin & Tonic

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Drink

Für den Drink

30 ml Gin
2 Barlöffel Zuckersirup
1 Handvoll gefrorene Beeren nach Wahl
100 ml Thomas Henry Tonic Water

Zum Servieren

1 getrocknete Orangenscheibe

Besonderes Zubehör

Barlöffel

Die Bestellung, die ein Barkeeper an einem gut besuchten Abend wohl am häufigsten zu hören bekommt: Einen Gin & Tonic, bitte! Und das ist nicht verwunderlich. Der erfrischende Longdrink ist ein wahrer Alleskönner und ein echter Klassiker unter den alkoholischen Drinks. Ein schlichter, herber Gin & Tonic geht einfach immer.

Wahren Liebhabern des Drinks und eifrigen Weihnachtsmarktbesuchern wird aber aufgefallen sein, dass man auch als kleine Frostbeule im Winter nicht mehr auf Gin Tonic als Lieblingsdrink verzichten muss, um sich vor kalten Fingerspitzen zu schützen. Die Lösung: Hot Gin

& Tonic! Findige Drinkspezialisten haben sich wohl gefragt "wer hat eigentlich festgelegt, dass Gin & Tonic immer kalt serviert werden muss?!" Seitdem machen sie dem Kultdrink ordentlich Feuer unter dem Glas und servieren ihn als **heiße Alternative zu Glühwein und Co.**

Das Beste: Um dich mit einem Hot Gin & Tonic aufzuwärmen, musst du natürlich nicht an die Bude auf den Weihnachtsmarkt. Mit wenigen Handgriffen machst du die **heiße Variante** ganz einfach selbst. Die Zutaten bleiben – bis auf das Eis – fast die gleichen: ein **Gin** deiner Wahl, **Zuckersirup** und **Thomas Henry Tonic Water**. Alles mit ein paar Beeren für die fruchtige Note erhitzen und mit getrockneter Orange garnieren.

Also vergiss Eis und Gurke, heiz deinem Gin ein und genieß ihn heiß statt auf Eis. **Mach Hot Gin & Tonic!**

- 1 -

Zutaten zurechtlegen. Gin, Zuckersirup und Tonic Water abmessen.



- 2 -

Alle Zutaten zusammen mit Beeren in einen Topf geben

Heiß statt auf Eis: Hot Gin & Tonic

und bei mittlerer Hitze langsam erhitzen, dabei nicht kochen lassen.



- 3 -

Heißen Drink in ein Glas geben und mit getrockneter Orangenscheibe garnieren.

