

## Tokyo Gin Smash

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Drinks

12 cl Dry Gin  
6 cl Limettensaft  
6 reife Kumquats  
4 reife Zwetschgen  
3 cl Zuckersirup  
4 Zweig(e) Zitronenmelisse  
0,2 l Sodawasser

### Besonderes Zubehör

Cocktailshaker  
2 Longdrinkgläser  
Eiswürfel  
Stößel (Muddler)

Der Tokyo Gin Smash verbindet süß-saure, gemuddelte Kumquats und reife, süße Zwetschgen mit den japanischen Botanicals des Roku Gins. Das Aroma von Sencha, Pfeffer, Kirschblüte und Yuzu verbindet sich mit den frischen, herbstlichen Früchten zu einem perfekten Drink. Mit frischem Limettensaft und Zuckersirup geshaked, mit frischer Zitronenmelisse garniert und mit prickelndem Soda-Wasser aufgegossen, wird dieser Cocktail bestimmt schnell den Weg in dein Drink-Portfolio finden. Darauf Kanpai!

- 1 -

Kumquats und Zwetschgen vierteln und in den Shaker geben. Blätter der Zitronenmelisse abzupfen und Stiele ebenfalls in den Shaker geben.

- 2 -

Zutaten mit einem Stößel zu einer Paste muddeln. Gin, Limettensaft, Zuckersirup hineingeben und Shaker bis zum Rand mit Eis füllen. Ca. 15 Sekunden kräftig schütteln, bis sich außen ein Eisrand bildet.

- 3 -

Gläser mit Eis füllen und Drink durch ein feines Sieb in die Gläser abseihen. Mit einem Schuss Sodawasser aufgießen. Blätter der Zitronenmelisse auf die flache Hand legen und einmal anklatschen, um die ätherischen Öle freizusetzen. Blätter oben an den Glasrand stecken.