PINK GIN FIZZ

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER

60 ml Weddes Gin
30 ml Zitronensaft
2 TL Grenadinesirup (Granatapfel)
140 g Crused Ice
180 ml Sekt

Für die Dekoration
1 EL Grenadinesirup (Granatapfel)
3 Blatt Minze
1 EL Granatapfelkerne
2 Zitronenspalten

Equipment
Cocktail-Shaker

ZEITLICHER AUFWAND

Zubereitungszeit: ca. 10 Min
Arbeitszeit: ca. 10 Min.

... SO GEHT'S

1. Gin, Zitronensaft und Grenadinesirup in den Cocktail Shaker geben und gut mixen.
2. Crushed Ice in zwei Gläser füllen. Den Gin Cocktail auf die Gläser verteilen und mit Sekt oder Tonic Water aufgießen.
3. Grenadinesirup vorsichtig in die Cocktails geben, damit er sich am Boden etwas absetzt. Die Gläser mit einer Zitronenspalte, Minze und Granatapfelkernen dekorieren.
4. Als alkoholfreie Variante nehmen Sie alkoholfreien Sekt oder Tonic Water und verzichten auf den Gin.

PROST!

Ein pinker Cocktail für Verliebte oder für einen Mädelsabend mit einem Schuß Gin, Zitrusfrüchten und Grenadinesirup (Granatapfel).

Dieser Pink Gin Fizz ist eine tolle Alternative zu klassischem Gin Tonic und wird mit Sekt oder Tonic Water verfeinert.

Ein variabler Cocktail, der auch mit anderen Früchten der Saison serviert werden kann