

Heißer Grog mit Himbeer kandis und Schwarzwälder Himbeergeist g.g.A.



Zutaten

Für den Himbeer kandis (ca. 550 ml)

- 200 ml Himbeersirup
- 200 g weißer oder brauner Kandiszucker
- 100 ml Schwarzwälder Himbeergeist g.A.
- Saft und Schale einer Bio-Limette



Für den Grog (4 Gläser à 250 ml)

- pro Glas 2–3 EL Himbeer kandis
- pro Glas 2 cl Schwarzwälder Himbeergeist g.A.
- wer möchte: 4 Scheiben Bio-Limette

Zubereitung

Für den Himbeer kandis den Himbeersirup in einem kleinen Topf erwärmen. Den Saft einer Bio-Limette zugeben.

Den Kandiszucker und die Limettenschalen auf ein oder zwei Weckgläser verteilen, mit Himbeergeist begießen und mit dem erwärmten Himbeersirup bedecken. Die Gläser verschließen und mindestens 3 Tage durchziehen lassen.

Für den heißen Grog je Glas 2–3 EL Himbeer kandis (mit Sirup) verteilen, dann jeweils 2 cl Himbeergeist zugeben und mit heißem Wasser auffüllen. Heiß servieren.

Tipp: Der Himbeer kandis eignet sich auch hervorragend als kleines Geschenk.

