

Apfel-Kräuterdrink – erfrischender Longdrink mit Kräutern & Gin



Zutaten:

- 500 ml Apfelsaft (z.B. Streuobst-Apfelsaft aus BW)
- Je 3-4 Zweige Rosmarin, Thymian, Zitronenmelisse
- 500 ml Mineralwasser
- 1 EL Honig
- 5 cl Gin pro Glas
- 120 ml Kräuterlimo pro Glas
- 1 EL Holunderblütensirup
- Wer möchte: Zitronen oder Limettenschalen zum Servieren



Zubereitung

Zur Vorbereitung die Kräuter waschen und mit Apfelsaft und 1 EL Honig in eine Karaffe füllen. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen, damit die Kräuter den Geschmack an den Saft abgeben können. Vor dem Servieren die Kräuter herausnehmen und mit Mineralwasser 1:1 auffüllen.

Für den Longdrink in jedes Glas Eiswürfel, Zitronen- und Limettenschalen geben. 5 cl Gin und 1 EL Holunderblütensirup einfüllen. Mit Kräuterlimonade auffüllen und sofort servieren.

Tipp: Je länger die Kräuter im Apfelsaft ziehen, umso aromatischer wird die Kräuterlimonade.