

# REZEPT

## BASILIKUM GIMLET

### » ZUTATEN:

- » 120 ml Gin
- » 40 ml Limettensaft
- » 30 ml Läuterzucker
- » 3-5 Basilikumblätter
- » Eiswürfel

### » ZUBEREITUNG:

- » Für den Läuterzucker einfach Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 kurz erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nach dem Abkühlen den Läuterzucker mit Gin, Eis, Limettensaft und Basilikumblättern in einen Shaker geben und gut schütteln. Wer keinen Shaker besitzt, kann auch eine Thermoskanne verwenden.
- » Zum Anrichten den Drink in gut gekühlte Gläser gießen. Nach Belieben weitere Eiswürfel dazugeben und mit Basilikumblättern verzieren.
- » Alkoholfreie Variante:  
Alle Zutaten, bis auf den Gin, in einen Shaker geben und gut schütteln. Danach in die Gläser geben und mit Ginger Ale aufgießen. Mit Basilikumblättern verzieren.

