



4 GINERATION-TONIC-SORBET

DIE PERFEKTE ERFRISCHUNG IM SOMMER

DAS BRAUCHT MAN:

- ✓ 2 Bio-Zitronen
- ✓ 200 g Zucker
- ✓ 200 g Puderzucker
- ✓ 400 g Wasser
- ✓ 400 g Tonic Water
- ✓ 50 g 4 GINeration
- ✓ 1 Eiweiß



UND SO GEHT'S:

Zuerst die Zitronen Schalen und die Schale im Mixer zerkleinern. Die zerkleinerten Schalen zusammen mit dem Puderzucker, dem Zucker und dem Wasser in einen Topf geben und 20 Minuten kochen lassen. Den dadurch entstandenen Läuterzucker durch ein feines Sieb in eine große Schüssel geben und die Reste im Sieb mit einem Löffel ausdrücken. In die Schüssel nun das Tonic Water (wir verwenden am Liebsten Schwarzwaldsprudel Tonic Water), 4 GINeration und den Zitronensaft zugeben und gut vermischen. Die Mischung etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Nun die Mischung in ein flaches Gefäß füllen und für mindestens 10 Stunden (am besten über Nacht) in den Gefrierschrank stellen. Nach dieser Zeit die Mischung zerkleinern und mit dem Eiweiß cremig rühren. Danach sollte das Sorbet für mindestens drei weitere Stunden in den Gefrierschrank. Das Sorbet bleibt cremig und kann ohne vorheriges Auftauen serviert werden. Garniert mit einer Zitronenscheibe und etwas Zitronenmelisse ein wahrer Genuss. Für eine Erfrischung an heißen Sommertagen einfach perfekt.

VIEL SPASS BEIM AUSPROBIEREN UND GENIESSEN.

IHRE DESTILLERIE WALTER