

Hot Gin-Lillet

Zutaten pro Tasse:

- 4-6 cl Gin (klassisch oder fruchtig)
- 4 cl Lillet Blanc
- 140 ml Schwarzer Johannisbeersaft
- 1-2 EL Beerenmix
(z.B. tiefgefrorener Beerenmix aufgetaut)
- 1 cl Zitronensaft
- Zimt, Sternanis, Orangenscheibe



Zubereitung:

1. Den Johannisbeersaft vorher leicht mit den besagten Gewürzen wie Zimt, Sternanis und Orangenscheibe im Topf erhitzen. Nicht kochen!



2. Den Gin, die Früchte, den Lillet und den Zitronensaft in ein hitzebeständiges Glas geben.



Gin und Lillet



Zitronensaft



Beeren

3. Den heißen Johannisbeersaft durch ein Sieb in das Glas abfüllen.



4. Fertig ist der Hot Gin-Lillet

