

Glüh-Gin

Zutaten (1 Tasse)

Saft 1 Bioorange
200 ml Johannisbeersaft
1 Stück Ingwer (ca. 2cm)
5 ganze Gewürznelken
1 TL gemahlene Zimtblüten
3 EL Ahornsirup
3 cl Gin

Zubereitung

Orange halbieren. Eine Scheibe abschneiden für die Dekoration beiseite legen. Orange auspressen. Ingwer in Scheiben schneiden. Johannisbeer- und Orangensaft zusammen mit den Gewürzen ca. 25 min erhitzen, nicht kochen. Ich gebe die Gewürze und den Ingwer in ein Teesäckchen, dann muss ich sie hinterher nicht rausfischen. Da ich ungesüßten Johannisbeersaft verwende, habe ich mit etwas Ahornsirup nachgesüßt. Wenn ihr gesüßten Saft verwendet, könnt ihr den Ahornsirup evtl. auch weglassen. Das ist dann Geschmackssache.

Alles in eine Tasse füllen und den Gin zugeben. Mit der Orangenscheibe dekorieren.

