



Menge 4 Gläser



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ABSINTH MIT GURKE UND INGWER

Fast schon ein Event ist die Zubereitung dieses Drinks aus Gurke, Ingwer, Absinth und weißem Kandis. Vielleicht etwas für die Feiertage?



### Zutaten

1/2	Gurke
10 g	frischer Ingwer
80 ml	Absinth
8	Eiswürfel
400 ml	kaltes Wasser
8 Stk.	Diamant Weißer Kandis
	Lange Streichhölzer
4	feuerfeste Gläser (à 200 ml)
4	Absinthlöffel

### Zubereitung

1. Gurke waschen, der Länge nach halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen und längs in 8 Stifte schneiden.
2. Ingwer über offener Flamme ( z.B. Gasherd oder Feuerzeug) abflämmen, dann in 12 Scheiben schneiden.
3. Jeweils 2 Gurkenstifte und 3 Ingwerscheiben in die Gläser geben. Eiswürfel mit Wasser in einer Karaffe vermengen.
4. Absinthlöffel auf die Gläserränder legen, jeweils 2 Stück Diamant Weißer Kandis auf die Löffel geben und mit jeweils 20 ml Absinth beträufeln. Absinth anzünden und Kandis herunterflämmen lassen.
5. Je 100 ml Wasser durch ein Sieb über die Löffel ins Glas gießen. Drink umrühren und servieren.
6. Tipp: Das alkoholische Getränk Absinth wird traditionell aus Wermut hergestellt. Fenchel und Anis dürfen dabei nicht fehlen, je nach Rezeptur kommen weitere Kräuter hinzu.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.