



Menge 4 - 5 Gläser



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## GIN FIZZ MIT ROSMARIN

Ein toller Cocktail mit selbstgemachtem Zitronen-Rosmarin-Sirup - genau das Richtige im Sommer!



### Zubereitung

- 1.** Zitronen-Rosmarin-Sirup: 2 Bio-Zitronen heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Aus der dritten Zitrone den Saft auspressen. Rosmarin waschen, von den starken Stielen befreien und Nadeln grob hacken.
- 2.** Wasser mit Diamant Feinster Zucker aufkochen, bis die Lösung klar ist. Zitronensaft unterrühren, über die Zitronenscheiben und den Rosmarin gießen, etwas abkühlen lassen, dann 48 Stunden kühl stellen.
- 3.** Durch ein feines Sieb abseihen.
- 4.** Sirup in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. In heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und kalt werden lassen.
- 5.** Gin Fizz: Bio-Zitrone in Scheiben schneiden. Mineralwasser mit Gin und Zitronen-Rosmarin-Sirup mischen.
- 6.** Gin Fizz auf Gläser verteilen und mit Eiswürfeln servieren. Gläser mit Zitronenscheiben und etwas Rosmarin dekorieren.
- 7.** Tipp: Der Zitronen-Rosmarin-Sirup schmeckt auch herrlich erfrischend in Mineralwasser!

### Zutaten

Für den Zitronen-Rosmarin-Sirup:

3	Bio-Zitronen
1 Bund	Rosmarin (ca. 45 g)
325 ml	Wasser
c500 g	Diamant Feinster Zucker

Für den Gin Fizz:

1	Bio-Zitrone
750 ml	Mineralwasser (gekühlt)
150 ml	Gin (gekühlt)
150 ml	Zitronen-Rosmarin-Sirup (gekühlt)
4-5 Zweige	Rosmarin
	Eiswürfel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.