



Menge 4 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

GLÜH-GIN

Gin ist Trend - und schmeckt auch im Winter in dieser köstlich-heißen Variante!



Zubereitung

1. Bio-Zitrone heiß abwaschen und Schale dünn abschälen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zitronenschale mit Ingwer, Weißwein, Apfelsaft, Zitronenthymian, Zimtstangen, Nelken und Diamant Weißer Kandis in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen und mit Deckel ca. 25 Minuten ziehen lassen.
3. Durch ein Sieb geben, um die Gewürze zu entfernen.
4. Gin dazugeben und nochmal erhitzen.
5. Heiß servieren.

Zutaten

1	Bio-Zitrone
20 g	Ingwer
700 ml	Weißwein
200 ml	Apfelsaft
10-12 Zweige	Zitronenthymian
2	Zimtstangen
6	Nelken
30 g	Diamant Weißer Kandis
8 cl	Gin

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.