

Gin-Tonic-Eis mit Gurke



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit: 6 Std.



Zutaten:

4 cl Gin
halbe Stck. Gurke(n)
von einer viertel/halben
Limette Stck. Limettensaft
3 Glas/Gläser Tonic



Rösle Messbecher Gastro



Silit Schneidebrett in rot



Städter Back-Set Cake Lollies 35 x 27 cm
Silber inkl. 32 Sticks



Städter Holzserie Holzstiele 11,5 cm 100
Stück

1

Die halbe Gurke in dünne Scheiben schneiden.

2

Den Saft einer Viertel Limette auspressen.

3

3 Gläser Tonic und 4cl Gin abmessen. Alle Zutaten zusammen mit dem Limettensaft in einer Karaffe mischen.

4

Die Gurkenscheiben in der Cake Lolly Backform verteilen und anschließend mit dem Drink auffüllen.

5

Nun Holzstiele in die Form legen und die Backform mit dem Gin Tonic über Nacht gefrieren lassen. Am nächsten Tag kann das Eis genossen werden.

Ungefilterter Gin ist übrigens vegan. Wenn eine gefilterte Variante benutzt wird, kann es sein, dass diese mit Eiweiß geklärt wurde und daher nicht mehr vegan ist.

Für eine alkoholfreie Version des Eises einfach auf Gin ohne Alkohol zurückgreifen.