



Brombeer Basilikum Fizz mit O'CIN

200 ml O'CIN
1 Zitrone
2-3 EL flüssiger Honig
100 g frische Brombeeren
4 Zweige frischer Basilikum
ca. 600 ml Mineralwasser
Crushed Ice

Zubereitung

Die Zitrone auspressen. Die Brombeeren und den Basilikum waschen – jeweils pro Glas 3 Brombeeren & ein paar Blätter Basilikum als Garnitur beiseite legen. Den Rest zusammen mit dem Zitronensaft und dem Honig in ein Cocktailmixer geben und alles mit einem Barstößel oder Mörser gut zerstoßen. Mit O'CIN auffüllen, verschließen und kräftig schütteln.

Crushed Ice, Brombeeren und Basilikumblätter in Gläser füllen und das Brombeer-Gin-Gemisch durch ein Sieb darauf verteilen. Mit Mineralwasser auffüllen und eiskalt genießen