

## UNSER SILVESTER COCKTAIL

# SWEET ORANGE- GRAPEFRUIT GIN

### ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER

1 Orange  
1 Zitrone  
1/2 Grapefruit  
160 ml Gin  
Minze oder Thymian  
1 l Früchtetee-Sirup\*

\* Für den  
**Früchtetee-Sirup:**  
1 l Wasser  
500 g Zucker  
9 TL **HÜTTENGAUDI**  
(Teemischung aus dem Set KNUT)

### SO MIXT IHR DEN DRINK

1. Für den Früchtetee-Sirup Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen, leicht köcheln lassen und rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.
2. Vom Herd nehmen, **HÜTTENGAUDI** hinzugeben und stehen lassen, bis der Sirup auf Zimmertemperatur abgekühlt ist (nach ca. 30 Minuten). Durch ein Sieb abgießen, in eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren, bis er gebraucht wird.
3. Für die Zubereitung den Gin, die ganze Orange, sowie eine halbe Zitrone und Grapefruit auspressen und den Saft zu dem abgekühlten Sirup geben. Alles gut umrühren.
4. Als nächstes einen Cocktail-Shaker mit Eis füllen, 1 – 2 Kellen der abgeseibten Gin-Sirup Mischung hineingeben und kräftig schütteln. Anschließend in ein gekühltes Longdrink- oder Cocktailglas gießen und nach Belieben garnieren.

Tipp: Mit unseren **Glastrinkhalmen KLAAS**, einer Zitronenzeste oder getoppt mit einem Thymianzweig oder Minzblättern wird dein Cocktail zum Getränke-Highlight deines Silvesterabends.

