



## *Orangiger Rosmarin Gin Tonic*

### Zutaten:

- 4 cl Gin
- 16 cl Indian Tonic Water (gekühlt)
- 3 Eiswürfel aus Orangensaft
- 1 Zweig Rosmarin

*Zusätzlich: eine getrocknete Orangenscheibe als Dekoration*

### Zubereitung:

1. Am Tag zuvor eine Orange in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ab damit in den Ofen für etwa 4 bis 5 Stunden bei 50° bis 60°C Ober-/Unterhitze.
2. Zudem solltet Ihr eine Eiswürfelform Eurer Wahl mit Orangensaft befüllen und diese über Nacht in den Gefrierschrank geben.
3. Kurz vorm Servieren den Gin ins Glas geben und mit Indian Tonic Water auffüllen. Dann klopft Ihr den Rosmarinzweig ordentlich auf der Hand aus und stellt ihn dekorativ ins Glas.
4. Zum Schluss gebt Ihr die Eiswürfel vorsichtig ins Glas. Schneidet die Orangenscheibe bis zur Mitte ein und hängt sie an den Glasrand.
5. Tipp: Wer es gern so richtig kalt hat, kühlt die Gläser vor. Hierfür einfach das Glas ein paar Minuten vor dem Servieren ins Gefrierfach legen.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*