



Sommerlicher Aperitif ohne Alkohol

In Zusammenarbeit mit unserer Partnerin Heidrun Glasmachers von Lemonbliss-Kitchen entstehen interessante Rezepte, die du einfach Zuhause nachmachen kannst.

Heute gibt es etwas sehr erfrischendes und genau passendes für die heißen Sommer-Tage: Einen sommerlichen Aperitif mit unserem Trinkessig 'Die Himbeere'. Die Himbeere kommt komplett ohne zusätzliche Süßungsmittel aus und wird nur mit frischen Früchten hergestellt. Dies ist auch der Unterschied zu vielen anderen Produkten am Markt die nur Saft und/oder Püree enthalten und oft auch mit viel Zucker versehen wurden. Unser Trinkessig benötigt weder Zucker noch zusätzliche Aromastoffe!

1 frische Himbeere (evtl. TK)
3 - 4 kleine Minzblätter
0,1 l Tonic Water (Empfehlung: 1724)
2 - 3 cl Trinkessig 'Die Himbeere' (je nach Geschmack)
1 - 2 Eiswürfel

Du nimmst am besten ein schönes Sektglas und gibst als Erstes die Eiswürfel hinein. Wichtig ist das, weil du so weniger Kohlensäure verlierst. Als Nächstes nimmst du die Minze und schlägst sie vor dem Hineinzugeben zwischen den Händen an (so öffnen sich die Poren). Falls dir das Aroma zu stark ist, kannst du die Minze auch nur leicht auf deinem Handrücken anschlagen. Dann einfach den Trinkessig 'Die Himbeere' und das Tonic Water dazugeben. Am besten rührst du das Ganze mit einem langen Löffel leicht um und garnierst den Aperitif mit einer Himbeere oder Frucht deiner Wahl. Fertig.

Viel Spaß beim Nachmachen.