

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Geniessen



Pink- & Blue Velvet Gin

Magie im Glas

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES DIE VIELFALT MACHTS - GIN IST KULT

Schon seit vielen Jahren steht Gin an der Spitze der Beliebtheitskala der alkoholischen Getränke. Galt Gin Tonic früher als eher langweiliger Longdrink, so ist er heute weltweit in aller Munde. Gin-Tastings sind mittlerweile trendiger als Bier-Tastings oder Weinverkostungen. Der Grund ist die schier unendliche Vielfalt an Gins. Allein in Deutschland stehen circa 1.200 verschiedene zur Auswahl. Darunter zahlreiche aus kleinen Destillerien.

Bereits seit dem 17. Jahrhundert ist die Spirituose bekannt, die auf Basis eines neutralen Alkohols aus Getreide oder Melasse hergestellt wird. Benannt wurde Gin nach dem lateinischen Namen des Wacholders (Juniperus), mit dessen Beeren er aromatisiert wird und dessen Geschmack vorherrschend sein muss.

Die Gin Sorte bestimmt die Herstellung

Die verschiedenen Gin-Sorten unterscheiden sich vor allem in der Herstellung, wobei die meisten Gins der Kategorie „Distilled“ angehören, also mindestens zweimal gebrannt sind, eine deutlichen Wacholdernote aufweisen und mindestens 37,5 % Vol. Die EU-Spiritosenverordnung unterscheidet drei offizielle Sorten: Destillierten Gin, London Gin und Sloe Gin. London Gin ist eine Unterkategorie des Destillierten Gins, wobei die Anforderungen an die Herstellung noch strenger sind. Farbstoffe dürfen nicht zugesetzt werden und Zucker nur bis zu einer Menge von 0,1 g je Liter. Aus diesem Grund wird London Gin häufig durch die Bezeichnung „dry“ ergänzt. Auch wenn Gins oftmals nach ihrer geographischen Herkunft bestimmt werden, ist dies beim London Gin nicht der Fall. Er definiert sich ausschließlich über die Art der Herstellung und die Qualität.

Auf die Botanicals kommt es an

Neben der Herstellung sind es jedoch vor allem die pflanzlichen Stoffe (Botanicals), die einen Gin prägen. Aus Kräutern, Samen, Körnern und Beeren stellt jede Brennerei ihre ganz eigene Gin-Komposition her. Die häufigsten wie Wacholderbeeren, Zitrone, Süßholz, Ingwer, Angelikawurzel, Koriander, Orangenschalen, Pfefferbeeren und Paradieskörner finden sich in sehr vielen Gins, während andere die einzigartigen Charaktermerkmale der jeweiligen Marke hervorheben.

Von regional bis exotisch – pur, mit Tonic oder als Cocktail

Die klassischen London Dry Gin Marken wie Finsbury und Tanqueray setzten auf typische Botanicals, die sie mit wenigen weiteren kombinieren. Die aufwendige Produktion mit dreifacher bzw. vierfacher Destillation sorgt dabei für ein besonders feines Aroma. Der schottische Hendrick's Gin erhält seinen unvergleichlichen Geschmack vor allem durch die beiden ungewöhnlichen Zutaten Gurken- und Rosenblütensenz. Und eine der erfolgreichsten deutschen Marken aus dem Schwarzwald verwendet sogar 47 handverlesene Zutaten, die überdies zu einem Drittel auch direkt aus dem Schwarzwald stammen. So verschieden die Zutaten sind, die dem Gin sein Aroma verleihen, so unterschiedlich ist der Geschmack. Und der verändert sich nochmal mit dem jeweiligen Tonic Water. Das passende Tonic zum jeweiligen Gin zu finden, ist eine Wissenschaft für sich. Oder einfach Geschmackssache. Hier hilft nur Ausprobieren. Dasselbe gilt für Cocktails mit Gin. Der berühmteste ist wohl „Gin Fizz“ – aus Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Soda.

Eine aussergewöhnliche Gin-Sorte: Sloe Gin

Zu den offiziellen Gin-Sorten zählt auch Sloe Gin. Eigentlich kurios, denn er wird nicht destilliert, sondern die Schlehen werden mit Gin versetzt und gezuckert. Obwohl der Mindestalkoholgehalt meist nicht erreicht wird, darf der süsse, rötliche Schlehenlikör die Bezeichnung Gin führen.

Entdecken Sie die Geheimnisse von Pink- und Blue Velvet Gin

Manche Gins überzeugen nicht nur durch ihren feinen Geschmack, sondern auch durch eine ungewöhnliche Optik. Blue Velvet Gin verändert seine Farbe von strahlendem Blau zu leuchtendem Violett. Dafür sorgen pflanzliche Partikel, die auf die Zugabe von Säure (durch Tonic Water, Zitronensaft) reagieren. Auch geschmacklich sind seine feinen, floralen Noten eine Bereicherung. Pink Velvet Gin glitzert, wenn man ihn schüttelt. Dieser 100 % natürliche Effekt mit Akazien-Partikeln macht die edle Spirituose zu einem Genusserelebnis für alle Sinne. Seine intensive Farbe und den fruchtig-frischen Geschmack verleihen ihm Auszüge von Himbeere und Erdbeere. Zaubhafte Gins - toll vor allem auch für Gäste!



GIN MARTINI

Zutaten für 1 Drink

40 ml Martini Bianco
40 ml Tonic
20 ml Blue Velvet Gin

Ausserdem

Zitronenzeste zum Dekorieren

Zubereitung

Martini und Tonic Water in ein mit Eiswürfeln gefülltes, hohes Glas geben. Zum Schluss vorsichtig den Blue Velvet zufügen.

Fertigstellen und Anrichten

Mit Zitronenzeste am Glasrand dekorieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis

Nr. 440M04

Fr. 44,95

(64,21 CHF/l)



Doppelklingen-Feinschäler

Für Links- und Rechtshänder

Nr. 045F07

12,95 €



Cocktailschale

Fein geschliffener Mundrand

6 Stück

Nr. 842A04

Fr. 112,95



GIN MIT LAVENDEL

Zutaten für 1 Drink

50 ml Blue Velvet Gin
150 ml Wild Berry (Limonade von Thomas Henry oder Schweppes)
einige Lavendelblüten

Ausserdem

Brombeeren zum Dekorieren

Zubereitung

1 Gin und Wild Berry Limonade in ein mit Eiswürfeln gefülltes hohes Glas geben.
2 Lavendelblüten zufügen und das Getränk umrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Einige Brombeeren ins Glas geben oder als Dekoration auf den Rand setzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/l)



Eiswürfelformer: Grosse Rosen-Eiswürfel

Silikonformen für extragrosse Eiswürfel
Nr. 003C05
Fr. 24,95



BIO Lavendelblüten

15 g, gerebelt
Nr. 342X19
Fr. 9,95
(663,33 CHF/kg)



GIN HASS

Zutaten für 1 Drink

40 ml Blue Velvet Gin
100 ml Zitronen-Soda
10 ml frisch gepresster Limettensaft
20 ml Mango-Sirup

Ausserdem

Zitronenscheibe zum Dekorieren

Zubereitung

Gin, Zitronen-Soda und frisch gepressten Limettensaft in ein mit Eiswürfeln gefülltes hohes Glas geben. Zum Schluss den Mango-Sirup zufügen und umrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Zitronenscheibe als Dekoration obenauf setzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis

Nr. 440M04

Fr. 44,95

(64,21 CHF/l)



Limetten & Zitronenpresse

Große Saftmenge ohne Kraftaufwand

Nr. 262Z02

Fr. 49,95



6er Set Whisky-Glas Tropfen

Hochwertiges, robustes Maschinenglas

Nr. 081T05

Fr. 34,95



SPICED GIN TONIC

Zutaten für 1 Drink

50 ml Blue Velvet Gin
150 ml Tonic Water
1 EL Granatapfelkerne
25 ml Granatapfel-Sirup
Rosa Pfefferbeeren

Ausserdem

Minzeblättchen zum Dekorieren

Zubereitung

1 Ein hohes Glas mit einigen Eiswürfeln füllen. Gin, Tonic Water und Granatapfelkerne darüber verteilen.
2 Granatapfel-Sirup darüberträufeln.
3 Einige rosa Pfefferbeeren mit den Fingern zerreiben und in das Getränk geben.

Fertigstellen und Anrichten

Mit Minzeblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/l)



BIO Rosa Beeren, ganz

30 g
Nr. 342X27
Fr. 12,95
(431,67 CHF/kg)



6er Set Longdringgläser,
Zauberhaftes Blätterstiel-Dekor
Nr. 061T04
Fr. 54,95



CLOVER CLUB COCKTAIL

Zutaten für 1 Drink

60 ml Blue Velvet Gin
1 EL Zitronensaft
1 EL Himbeer-Sirup
6-8 Himbeeren
½ sehr frisches Eiweiss

Ausserdem

Himbeeren zum Dekorieren

Zubereitung

1 Gin, Zitronensaft, Himbeer-Sirup, die Hälfte der Himbeeren und ½ Eiweiss in einen Shaker geben, ca. 15 Sekunden schütteln. Einige Eiswürfel dazugeben und nochmals ca. 30 Sekunden schütteln.
2 Getränk durch ein Sieb in eine Cocktailschale giessen.

Fertigstellen und Anrichten

Die restlichen Himbeeren vorsichtig als Dekoration auf das schaumige Getränk setzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/l)



Limetten & Zitronenpresse

Große Saftmenge ohne
Kraftaufwand
Nr. 262Z02
Fr. 49,95



Cocktailschale

Fein geschliffener
Mundrand
6 Stück
Nr. 842A04
Fr. 112,95



BIRNEN-ROSMARIN-GIN

Zutaten

Birnen-Rosmarin-Sirup

100 ml Wasser
50 g Zucker
60 g Birnen, geschält, gewürfelt
½ Stängel Zitronengras, gequetscht
1 Zweiglein Rosmarin

Gin-Tonic (1 Drink)

100 ml Gin
1 EL Birnen-Rosmarin-Sirup
1/3 Birne, in Schnitzen
1 Zweiglein Rosmarin
100 ml Schweppes Tonic

Ausserdem

Rosmarinzweige und Birnenschnitze zum Dekorieren

Zubereitung

Birnen-Rosmarin-Sirup

1 Wasser mit allen Zutaten unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten einkochen lassen.
2 Den entstandenen Sirup siedend heiss durch ein Sieb mithilfe eines Trichters in eine saubere, vorgewärmte Flasche giessen, möglichst bis knapp unter den Rand (ergibt ca. 100 ml). Birnen nicht ausdrücken, sonst wird der Sirup trüb. Flasche sofort verschliessen, auskühlen lassen.

Gin-Tonic

1 1 EL Birnen-Rosmarin-Sirup mit 3 Eiswürfeln und Gin in einen Shaker geben und schütteln.
2 Ein grosses Glas mit einigen Eiswürfeln, Birnenschnitzen und Rosmarin füllen. Gin durch ein Sieb dazuschütten, mit Tonic auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/l)



Spitzsieb

Bequeme Handhabung dank komfortablem Griff
Nr. 26H27
Fr. 59,95



XXL-Eiswürfelform

Extragrosse Eiswürfel
Nr. 208Y03
Fr. 17,95



INGWER-GIN-COCKTAIL

Zutaten für 1 Drink

1/5 Gurke, längs in Scheiben gehobelt
50 ml Gin
100 ml Ginger Beer
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Ausserdem

1 Zweig frische Minze zum Dekorieren

Zubereitung

1 Gurkenscheiben und einige Eiswürfel in ein hohes Glas geben.
2 Gin hinzufügen, mit Ginger Beer und Mineralwasser auffüllen.

Fertigstellen und Anrichten

Als Dekoration ein Zweiglein Minze ins Glas stecken.
Sofort servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/l)



Profi-Mandoline

Schneidet Scheiben, Stifte, Würfel und Rauten
Nr. 010L02
Fr. 79,95



Erstklassige Kristall-Wassergläser:

Setzen Getränke gekonnt in Szene
Nr. 782A08
Fr. 42,95



SPICY GRAPEFRUIT GIN

Zutaten für 1 Drink

50 ml Saft und Schale von 1 rosa Grapefruit
50 ml Gin
150 ml Eistee (z. B. Earl Grey)
25 g Gurke, in Scheiben
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1 Die Grapefruit heiss abspülen, trocken tupfen und die Schale mit dem Sparschäler spiralförmig abschälen. Saft auspressen und 50 ml abmessen.
2 In einem Messbecher Gin, Eistee und Grapefruitsaft verrühren. Einige Eiswürfel und die Gurkenscheiben in ein hohes Glas geben, Gimmischung darübergossen, mit etwas Pfeffer bestreuen.

Fertigstellen und Anrichten

Zur Dekoration etwas eingedrehte Grapefruitschale und halbierte Gurkenscheiben am Glasrand platzieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/l)



BIO Schwarzer Pfeffer, ganz

60 g
Nr. 342X30
Fr. 10,95
(182,50 CHF/kg)



Messbecher, 0,5 l

Stoss- und kratzfestes Glas
Nr. 113F03
Fr. 29,95



NEGRONI

Zutaten für 1 Drink

25 ml Gin
25 ml Campari Bitter
25 ml Wermut (z. B. Martini rosso)

Ausserdem

Orangenschale, frisch abgeschält,
zur Dekoration

Zubereitung

Einige Eiswürfel in einen Tumbler geben, mit Gin, Campari und Wermut übergossen und mit einem Strohhalm kurz umrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Spiralförmige Orangenschale dekorativ am Glasrand platzieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/l)



Wasserglas Lorbeerdekor

Elegantes Dekor erzeugt funkelnde
Lichtreflexe, 6 Stk.
Nr. 001S10K
Fr. 49,95



Hagen Grote Eiswürfelmaschine

Bis zu 60 Stück pro Stunde
Nr. 001T01
Fr. 199,95



GIN MIT SALBEI & DUNKLEM HONIG

Zutaten für 1 Drink

40 ml Pink Velvet Gin
30 ml Zitronensaft
2 EL dunkler Honig
7 Salbeiblätter
Eiswürfel
50 ml Tonic Water

Ausserdem

Zitronenschale
1 Salbeiblatt

Zubereitung

1 Pink Velvet Gin, Zitronensaft, Honig und Salbeiblätter zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben. Für etwa ½ Minute kräftig schütteln.
2 Drink durch den Strainer sowie anschliessend durch ein feinmaschiges Sieb in ein Glas füllen.
3 Mit Tonic Water auffüllen.

Fertigstellen und Anrichten

Den fertigen Drink mit der Zitronenschale und dem Salbeiblatt garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Pink Velvet Gin
Glitzert magisch, wenn man ihn schüttelt
Nr. 053B01
Fr. 42,95
(61,36 CHF/l)



Spitzsieb
Bequeme Handhabung dank komfortablem Griff
Nr. 26H27
Fr. 59,95



Eiswürfelformer: Grosse Rosen-Eiswürfel
Silikonformen für extragrosse Eiswürfel
Nr. 003C05
Fr. 24,95



GIN SUNRISE

Zutaten für 1 Drink

30 ml Pink Velvet Gin
15 ml Grenadinesirup
1 EL Zitronensaft
Eiswürfel
50 ml Tonic Water

Ausserdem
Grapefruit-Schnitz

Zubereitung

1 Pink Velvet Gin, Grenadinesirup und Zitronensaft mit einigen Eiswürfeln in einen Cocktailshaker füllen und für ½ Minute kräftig schütteln.
2 Drink durch ein feinmaschiges Sieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas giessen.
3 Mit Tonic Water auffüllen.

Fertigstellen und Anrichten

Den fertigen Gin Sunrise mit einem Grapefruit-Schnitz garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Pink Velvet Gin
Glitzert magisch, wenn man ihn schüttelt
Nr. 053B01
Fr. 42,95
(61,36 CHF/l)



Wasserglas Lorbeerdekor
Elegantes Dekor erzeugt funkelnde Lichtreflexe, 6 Stk.
Nr. 001S10K
Fr. 49,95



Eiskugelformer: Grosse winterliche Eis-Christbaumkugeln
Blickfang in jedem Glas
Nr. 822A03
Fr. 42,95



SWEET PEACH GIN

Zutaten für 1 Drink

Pfirsich-Sirup

200 ml Wasser
50 g Zucker
1 Pfirsich

Drink

2 Bio-Zitronen
4 EL Pink Velvet Gin
2 frische Eiweisse
Eiswürfel

Ausserdem

Pfirsich-Scheiben

Zubereitung

Pfirsich-Sirup

1 Den Pfirsich in kleine Stückchen schneiden.
2 In einem Topf mit Wasser und Zucker aufkochen. Anschliessend abgedeckt für etwa 15 Min. köcheln lassen.
3 Den Sirup fein pürieren und durch ein feinmaschiges Sieb in einen Messbecher streichen.

Drink

1 Mit einem Sparschäler die Schale der Bio-Zitronen jeweils in einem dünn abschälen und beiseitestellen. Den Saft auspressen.
2 100 ml Pfirsich-Sirup mit 1 EL Pink Velvet Gin, der Hälfte des Zitronensafts, einem Eiweiss und einigen Eiswürfeln in einen Cocktailshaker füllen und für ½ Minute kräftig schütteln. Durch ein feinmaschiges Sieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas giessen. Vorgang für den 2. Drink wiederholen.

Fertigstellen und Anrichten

Die fertigen Drinks mit Zitronenschalen und Pfirsichscheiben garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Pink Velvet Gin

Glitzert magisch, wenn man ihn schüttelt
Nr. 053B01
Fr. 42,95
(61,36 CHF/l)



Starker Vario-Pürierstab

Bis zu 15.000
Umdrehungen
Nr. 386G015
Fr. 84,95



Doppelklingen-Feinschäler

Für Links- und Rechtshänder
Nr. 045F07
Fr. 14,95



GIN TONIC MIT BROMBEEREN & BASILIKUM

Zutaten für 4 Drinks

Eiswürfel
1 Basilikumzweig
5 Brombeeren (frisch oder tiefgekühlt)
50 ml Pink Velvet Gin
200 ml Tonic Water

Zubereitung

1 Glas mit Eiswürfeln füllen. Basilikumzweig und Brombeeren hinzugeben.
2 Pink Velvet Gin und Tonic Water hinzugeben.

Tipp

Besonders dekorativ sind auch Eiswürfel oder -kugeln mit eingefrorenen Brombeeren oder Basilikumblättchen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Pink Velvet Gin
Glitzert magisch, wenn man ihn schüttelt
Nr. 053B01
Fr. 42,95
(61,36 CHF/l)



Cocktailkelch
Fein geschliffener Mundrand, 6 Stk.
Nr. 842A03
Fr. 99,95



XXL-Eiswürfelform
Extragrosse Eiswürfel
Nr. 208Y03
Fr. 17,95



GIN-COCKTAIL MIT GRANATAPFEL & KARDAMOM

Zutaten für 1 Drink

Kardamom-Sirup

50 ml Wasser
50 g Zucker
3 Kardamomkapseln, zerdrückt

Cocktail

100 ml Pink Velvet Gin
100 ml Granatapfelsaft
Saft ½ Zitrone
Eiswürfel
200 ml Mineralwasser, mit
Kohlensäure

Ausserdem

4 EL Granatapfelkerne

Zubereitung

Kardamom-Sirup

1 In einem Topf Wasser und Zucker verrühren. Kurz aufkochen und anschliessend köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2 Sirup vom Herd nehmen, Kardamom unterrühren und abkühlen lassen.

Cocktail

1 Kardamom-Sirup zusammen mit Pink Velvet Gin und Zitronensaft sowie einigen Eiswürfeln in einen Cocktailshaker füllen. Etwa ½ Minute schütteln.
2 Eiswürfel in die Gläser geben und den Cocktail durch ein feinsmaschiges Sieb eingiessen. Anschliessend mit Mineralwasser auffüllen.

Fertigstellen und Anrichten

Vor dem Servieren in jedes Glas 1 EL Granatapfelkerne geben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Pink Velvet Gin
Glitzert magisch, wenn man ihn schüttelt
Nr. 053B01
Fr. 42,95
(61,36 CHF/l)



BIO Kardamom in Schale, ganz
40 g
Nr. 342X12
Fr. 13,95
(348,75 CHF/kg)



6er Set Whisky-Glas Tropfen
Hochwertiges, robustes Maschinenglas
Nr. 081T05
Fr. 34,95



GIN TONIC AM STIEL

Zutaten für 8 Stück

Gin-Tonic-Sirup

400 ml Tonic Water
5 EL Zucker
3 EL Pink Velvet Gin

Stieleis

50 g Brombeeren
Zitronenmelisse-Blättchen

Zubereitung

Gin-Tonic-Sirup

1 Tonic Water und Zucker in einem Topf aufkochen. Anschliessend etwa 2 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2 Pink Velvet Gin hinzugeben und abkühlen lassen.

Stieleis

1 Brombeeren längs halbieren. Zusammen mit den Zitronenmelisse-Blättchen auf die Stieleisförmchen verteilen.
2 Gin-Tonic-Sirup dazugeben und für etwa 12 Stunden gefrieren. Nach etwa 2 Stunden Eisstäbchen einstecken.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Pink Velvet Gin
Glitzert magisch, wenn man ihn schüttelt
Nr. 053B01
Fr. 42,95
(61,36 CHF/l)



5-Lagen Hagen Grote Kupfertopf
Speichert und verteilt Hitze ideal
Nr. 002A05
Fr. 214,95



Profi-Mandoline
Schneidet Scheiben, Stifte, Würfel und Rauten
Nr. 010L02
Fr. 79,95



PROBIEREN SIE AUCH



Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.de](https://www.hagengrote.de)
oder in unserem *Genuss*MAGAZIN