



Gin-Meringue-Cocktail mit Baiser

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 2 Portionen

Bio Limetten	2 St.
Zucker	2 EL
Himbeeren, frisch	10 St.
Thymian, frisch	5 g
Mineralwasser, classic	100 ml
Wild Burrow Raspberry and Thyme Slow Distilled Gin	120 ml
Eiswürfel	4 EL
Eier	1 St.
Puderzucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Limetten heiß waschen und achteln. In ein Glas geben und Zucker, Himbeeren und Thymian hinzufügen. Mit einem Stößel zerquetschen.
2. Durch ein Sieb gießen und den Saft auffangen. Eiswürfel in Gläser geben, den Saft darübergießen und mit Gin und Sprudelwasser auffüllen.
3. Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise zufügen und weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist.
4. In einen Spritzbeutel geben und auf die Cocktails spritzen.

Zum Wohl!

Tipp: Nach Belieben könnt ihr die Eiweißmasse auf den Drinks auch ein kleines bißchen abflämmen. Dazu benötigt ihr allerdings einen Flambierer, bzw. Creme-Brulee-Brenner.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	196 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	3 g