

# ROSÉ-GIN-COCKTAIL MIT GRANATAPFEL

## ZUTATEN für 2 Gläser

- 6 Himbeeren
- 2 EL Granatapfelkerne
- 50 ml Rosé Gin
- etwas Rosenpfeffer od. schwarzer Pfeffer
- 200 ml Fentimans Rose Lemonade

- ♥
- Crushed Eis
- Rosenblüten unbehandelt
- Minze

## ZUBEREITUNG

- Himbeeren halbieren, mit Granatapfelkernen, Rosé Gin und einer Prise Rosenpfeffer kurz marinieren.
- In zwei Gläser aufteilen und jeweils 3-4 Esslöffel Crushed Eis dazugeben.
- Mit Fentimans Rose Lemonade auffüllen und mit Rosenblüten und Minze garnieren.

## TIPPS

Alternativ kann statt Fentimans Rose Lemonade auch Rosé Sekt verwendet werden oder halb-halb. Dadurch wird der Cocktail spritziger und etwas herber.  
Für Hitzetage: mit einem **Rosé-Gin-Eislutscher** servieren!

# ROSÉ-GIN-EISLUTSCHER

## ZUTATEN

- 350 ml Granatapfelsaft oder roten Fruchtsaft
- 50 ml Rosé Gin

- ♥
- ev. Granatapfelkerne oder Himbeeren

## ZUBEREITUNG

Fruchtsaft mit Rosé Gin und Früchten vermischen und über Nacht in Eislutscher-Formen frosten.

## INFO

**Rosé Gin** gibt es von verschiedenen Anbietern, z. B. Beefeater Pink Gin (mit Erdbeergeschmack) oder Gordon's Premium Pink Gin (Geschmack nach Himbeeren, Erdbeeren & Johannisbeeren). Alternativ kann auch klarer Gin verwendet werden.

**Fentimans Rose Lemonade** ist eine Limonade mit Zitronensaft und natürlichem Rosenaroma (aus bulgarischen Rosenblüten) und ist alkoholfrei.

