

Maracuja Gin Smash und Sirup



Einkaufsliste:

Maracuja-Sirup

10 Maracujas
2 Zitronen
300ml Wasser
160g Zucker

Maracuja-Granita:

750ml Sekt (nach Belieben
halbtrocken, trocken)
200ml Sirup

Maracuja Gin Smash:

Für 4
150ml Gin
150ml Maracujasaft
Spritzer Zitrone
4-5 Maracujas
50-70ml Maracuja-Sirup
Sekt und Granita zum Auffüllen
Nach Belieben Eis

So wird's gemacht

Für den Sirup: Wasser und Zucker in einen Topf geben und erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist. Maracujas halbieren und aushöhlen. Maracuja-Inneres und ausgepressten Zitronensaft sowie etwas Zitronenschale geben und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Masse durch ein Sieb geben und in ausgespülte Flaschen füllen.

Für die Granita: Sirup noch einmal mit 100ml Sekt aufkochen. Den restlichen Sekt hinzugeben, umrühren und in eine TK-geeignete Form geben. Einfrieren. Am nächsten Tag vor dem Servieren mit einer Gabel „auskratzen“ sodass die typischen Eiskristalle entstehen. So servieren oder zum Drink reichen.

Für den Maracuja Gin Smash: Gin und Saft mischen. Maracujas aushöhlen und mit dem Sirups hinzugeben. Nochmal mixen und auf 4-6 Gläser verteilen. Nach Belieben Eis hinzugeben, mit Granita und Sekt oder nur Sekt auffüllen.

Tipp: Die Maracuja-Kerne lasse ich im Drink. Sie sind aber nur zur Dekoration, man kann sie trinken aber sie sorgen nicht für mehr Geschmack. Man kann sie also auch weglassen.