

## **POPTAILS-REZEPTE**

Alle Rezepte sind für ca. 8 Poptails mit je 70 ml gerechnet (560 ml)

Mindestens 6 Stunden gefrieren lassen, anschließend Eisformen kurz in einen Topf mit Leitungswasser halten oder leicht mit der Hand anwärmen, damit sich das Eis besser aus der Form lösen kann.

### **Gin Tonic Eis – Tonic Water**

400 ml Schwarzwaldsprudel Tonic Water

80 ml frisch gepresster Limettensaft

30 g Puderzucker

80 ml Gin

1 unbehandelte Gurke

frische Minze

frisches Basilikum

1. Tonic Water öffnen und Kohlensäure entweichen lassen, ggf. umfüllen und zusätzlich umrühren, bis die Kohlensäure entwichen ist.
2. Limettensaft mit Puderzucker, Gin und Tonic Water gut verrühren.
3. Gurke in feine Scheiben schneiden.
4. Minz- und Basilikumblättchen abzupfen und waschen.
5. Eisformen mit Gurkenscheiben und Kräuterblättchen als Dekoration füllen.
6. Gin-Tonic-Gemisch in die Formen gießen, dabei unbedingt die maximale Füllhöhe beachten.
7. Formen für mindestens 6 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.