



NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

GIN FIZZ
MIT BIRNE-VANILLE

FÜR 1 GLAS

ZUTATEN

Birnenirup mit Vanille

Birnen 200 g
Weißer Zucker 100 g
Wasser 120 ml
TADOKA von **NOROHY** 1 Portion

Für den Cocktail

Gin 4 cl
Birnenirup mit Vanille 2 Esslöffel
Kohlensäurehaltiges Wasser 180 g
Einige Eiswürfel

BIRNENSIRUP MIT VANILLE

Zuerst die Birnen fein **hacken** oder **mixen**.

Die Birnen in einen kleinen Topf geben, den Zucker, das Wasser und eine Portion **TADOKA hinzugeben** und bei mittlerer Hitze erhitzen.

Die Mischung **zum Kochen bringen**, dann auf kleine Flamme herunterschalten und etwa 5–8 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit bernsteinfarben wird und die Birnen zerkochen.

Die Birnen während des Kochens **häufig rühren**, damit sie gleichmäßig gar werden.

Das Püree vom Herd nehmen und den entstandenen Sirup in ein Gefäß mit Ausguss filtern.

Den Sirup vor der Verwendung auf Raumtemperatur **abkühlen** lassen.

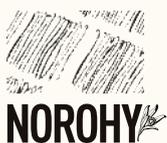
FÜR 1 COCKTAIL

Für 1 Glas: Gin und 2 Esslöffel des Birnen-Vanille-Sirups in das Glas geben und alles miteinander verquirlen. Dann die Sahne dazugeben. Zum Abschluss Eiswürfel **auf die Mischung geben** und vorsichtig umrühren.

Tipp: Das Glas lässt sich im Voraus vorbereiten, indem man den feuchten Rand in NOROHY Zucker und Vanillepulver taucht.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Originalrezept und Bildnachweis:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

