



**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.

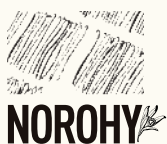
## FÜR 1 COCKTAIL

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.

