

Gin Tonic Basilikum und Raspberry Margarita Ice Pops



© Ice Pops - Rezepte mit Herz



5 min + Wartezeit



leicht



4 Stück a 150 g

Cocktail-Klassiker zum Lutschen - einfach genial!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1/2	Bund Basilikum
<input type="checkbox"/>	20 g	Ingwer
<input type="checkbox"/>	50 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	100 g	Limettensaft
<input type="checkbox"/>	170 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	40 g	Gin
<input type="checkbox"/>	200 g	Tonic Water
<input type="checkbox"/>	150 g	TK-Himbeeren
<input type="checkbox"/>	20 g	Tequila
<input type="checkbox"/>	20 g	weißer Rum
<input type="checkbox"/>	170 g	Orangensaft

Zubereitung

1. Basilikum waschen, Blätter abzupfen und in den Mixtopf geben, Ingwer in groben Stücken hinzufügen, Limetten- und Zitronensaft hinzufügen und 10 Sek./Stufe 10 pürieren. **100 g** Zucker, Gin und Tonic hinzugeben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren. In passende Eisförmchen gießen, Stiele hineinstecken und mehrere Stunden gefrieren lassen, am besten über Nacht.
2. Himbeeren, Tequila, 70 g Zucker und Orangensaft in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 vermischen. In passende Eisförmchen gießen, Stiele hineinstecken und mehrere Stunden gefrieren lassen, am besten über Nacht.