

Gin Tonic Basilikum und Raspberry Margarita Ice Pops



© Ice Pops - Rezepte mit Herz



5 min + Wartezeit



leicht



4 Stück a 150 g

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.