

Whisky Sour mit Thymian-Honig aus dem Thermomix®



© Whisky Sour mit Thymian-Honig - Rezepte mit Herz



15 Min. + Wartezeit



leicht



4 Gläser

Perfekte Balance zwischen Säure und Süße, dank Honig.

Eine Party ohne Cocktail?! Wir lieben das Mixgetränk zum Start in einen schönen Abend mit der Familie und Freunden oder auch zum Abschluss.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	5	Zweige Thymian
<input type="checkbox"/>	100 g	flüssiger Honig
<input type="checkbox"/>	200 g	Whisky
<input type="checkbox"/>	100 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>		Eiswürfel und Zitronenscheiben zum Servieren

Zubereitung

1. Thymian waschen, trocken schütteln. Mit Honig in den Mixtopf geben. 10 Min./90 °C/ Linkslauf/Stufe 1,5 erwärmen. Thymian entfernen. Honig ca. 15 Min. abkühlen lassen.
2. Whisky und Zitronensaft in den Mixtopf zugeben und 20 Sek./Stufe 5 mixen. Eiswürfel auf 4 Whiskygläser verteilen, mit Whisky Sour aufgießen. Mit Zitronenscheiben garniert servieren.

Unser Tipp:

Der Thymian -Honig eignet sich auch bestens als Aufstrich fürs Frühstücksbrötchen oder zum Verfeinern von Saucen.

Nährwertangaben

Pro Glas: ca. 225 kcal, 0 g E - 0 g F - 24 g KH