Rezept

Geeister Aperitif am Stiel

Ein Rezept von Geeister Aperitif am Stiel, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Bio-Zitrone
- **1** Bio-Mini-Salatgurke (ca. 200 g)
- **300 ml** stilles Mineralwasser
- **75 g** weißer Rohrzucker
- **3 Stängel** Thai-Basilikum
- **2 TL** Wodka (nach Belieben)

Außerdem

- **6** Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 13 g KH

Zubereitung

1. Für den Sirup die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 125 ml Wasser mit Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Den Sirup 2 Min. köcheln, danach abkühlen lassen.

2. Gurke putzen, waschen, in 12 gleich große Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

3. Jeweils ½ TL Zitronensirup in die Stieleisformen füllen. Ein paar Basilikumblättchen und je 2 Gurkenscheiben dazugeben, mit Mineralwasser auffüllen. Nach Belieben Wodka zugeben. Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.