Gin Fizz

Der spritzige Gin Fizz gehört zu den klassischen Cocktails und ist auf jeder Party eine willkommene Erfrischung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

5 cl	Gin
3 cl	Frischen Zitronensaft
2 cl	Zuckersirup
	Sodawasser (zum Auffüllen)

Zubereitung

Der **Gin Fizz** ist ein prickelnder Cocktail mit erfrischendem, süß-saurem Geschmack.

---

1. Das Longdrinkglas im Eisfach gut vorkühlen. Gin mit Zitronensaft, Zuckersirup und ein paar Eiswürfeln in den Shaker geben. Etwa 60 Sekunden lang kräftig durchschütteln.

2. Einige frische Eiswürfel in das Glas geben und den Drink durch ein Barsieb darauf abgießen. Mit eiskaltem Sodawasser nach Belieben aufgießen. Mit einem Barlöffel ganz kurz umrühren, dann sofort mit einem schwarzen Strohhalm servieren.

Tipp

Als Dekoration für den Gin Fizz passt eine Zitronenscheibe am Glasrand. Wenn man noch 1 Eiweiß dazugibt erhält man einen Silver Fizz, gibt man noch 1 Eigelb dazu wird daraus ein Golden Fizz.