



Bacon Candy Gin Tonic

Bacon und Gin, passt das zusammen? Und ob. Der Bacon wird nämlich mit braunem Zucker karamellisiert und wird dadurch nicht nur richtig schön knusprig, sondern schmeckt auch herrlich würzig und süß.

Der Gin aus dem Hause Burgen wird mit rosa Pfeffer-Beeren von Gin Botanicals aromatisiert und ist, eine geschmacklich einzigartige Erfrischung, nachdem man in den süßlichen Speck gebissen hat.

Für alle Gin Tonic und Bacon Fans ein Muss!

Zutaten pro Glas:

5 cl Burgen Gin

15 cl Tonic Water (z.B. Goldberg)

1 Scheibe Bacon

1 TL brauner Zucker

6-8 rosa Pfeffer-Beeren

1 Zweig Minze

Zubereitung:

Baconscheibe von beiden Seiten mit braunem Zucker bestreuen und im Backofen bei 200 °C ca. 10-15 Minuten knusprig backen. Abkühlen lassen.

Gin und rosa Pfefferbeeren in ein Glas geben und mit Tonic Water auffüllen. Baconscheibe auf dem Glasrand anrichten und mit der Minze garnieren.



© Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)