



# BERRY BALM COCKTAIL



## ZUTATEN

### FÜR CA. 250ML BERRY-SIRUP:

- 1 Glas Cavendish & Harvey Berry Selection
- 200ml Wasser

### FÜR EIN GLAS (CA. 140ML):

- 6 EL (alkoholfreier) Gin
- 8 EL Berry-Sirup
- 1 Handvoll Zitronenmelisse oder Minze
- Eiswürfel

### AUSSERDEM:

- ein Shaker

## ZUBEREITUNG

- Für den Berry-Sirup ein Glas Cavendish & Harvey Berry Selection mit dem Wasser in einem Topf zum Schmelzen bringen und zu einem leicht dickflüssigen Sirup einkochen, danach abkühlen lassen.
- Alle Zutaten in einen Cocktailshaker geben und für ca. 45 Sekunden shaken. Anschließend in eine Cocktailschale abseihen und mit Zitronenmelisse garnieren.