

# Sake-Gin-Tonic Apfel Granité



## Zubereitung

Zucker in Tonic auflösen, Gin und Sakedazugeben. Äpfel in winzige Würfelchen schneiden und zufügen. Alles gut verrühren und in flaches Tupperware geben.

In den Tiefkühler stellen, nach 2 - 3 Stunden mit einer Gabel gut durchrühren, damit keine groben Kristalle entstehen. ([Hyperlink How to Granita](#))

Nach weiteren 1-2 Stunden noch einmal durchrühren und das Ganze nochmals wiederholen.

## Zutaten für 4 - 6 Personen

- 200g Zucker
- 100ml Sake
- 100ml Gin
- 500ml Tonic Wasser
- 2 Äpfel, z.B. Granny Smith