

# Himbeer Granita mit Gin



## Zubereitung

Wasser in einen Krug oder eine Schüssel giessen und Gin dazugeben. Die Hälfte des Gin-Wassers zu den gefrorenen Himbeeren geben und diese mit den Fingern zerkleinern. Dann rasch durch ein feines Sieb geben.

Ausgedrückte Himbeeren mit dem Rest des Gin-Wassers mischen und noch einmal durch das Sieb drücken.

Diesen Himbeersaft mit dem Zuckersirup mischen und gefrieren.

## Zutaten für 6 Portionen

- 450ml Wasser
- 80ml Gin (Turicum oder Deux Frères)
- 500g frische Himbeeren, über Nacht gefroren (oder 500 g bereits gefroren gekaufte nehmen)
- 250ml Zuckersirup