



Ein Cocktail aus der Lüneburger Heide

Heideglut

für 4 Gläser

125 g tiefgekühlte Heidelbeeren*
30 g Heidehonig
Eiswürfel für 4 Gläser
4 Zitronenscheiben
12 cl Gin, mehr nach Belieben
Tonic Water oder Sprudelwasser zum
Auffüllen



*Tipp: Tiefgekühlte Heidelbeeren eignen sich für diesen Cocktail besser als frische. Sie werden reif geerntet und verarbeitet, sodass sie beim Kochen sehr verlässlich einen intensiven Geschmack und eine satte lila Farbe erzeugen. Kulturheidelbeeren sind in der Regel süßer als Wildheidelbeeren.

...und so geht's:

Die Heidelbeeren zusammen mit 3 EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und einige Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Mit einer Gabel oder einem Stampfer zerdrücken. Den Heidehonig unterrühren und das Kompott erkalten lassen. Idealerweise im Kühlschrank durchkühlen.

Für jeden Cocktail einen Tumbler mit einigen Eiswürfeln befüllen. Jeweils 2 EL Heidelbeer-Honig-Kompott und 3 cl Gin darauf geben und gut verrühren. Je eine Zitronenscheibe in das Glas geben und mit Tonic oder Sprudelwasser auffüllen.

Übrigens: Nicht verwendetes Kompott kann in einem verschlossenen Glas für 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und schmeckt lecker zu Joghurt oder Eis.