



Weihnachtsrezepte mit Tonka Gin

Christmas Tonka Gin

5 cl Tonka Gin
10 cl naturtrüber Apfelsaft
1 cl Zimtsirup oder eine Stange Zimt
(oder ein einfacher Zimt-Streuer).

Zubereitung:

Den Apfelsaft in einem Kochtopf erwärmen. Hierbei bitte darauf achten, dass dieser nicht gekocht wird. Den warmen Apfelsaft in ein Glas füllen und Tonka Gin dazugeben. Zum Schluss mit Zimt bestreuen.



Tonka Chocolate mit Marshmallows

5 cl Tonka Gin
25 g Zartbitterschokolade
25 g Vollmilkschokolade
125 ml Milch
2 TL Zucker
1 TL Backkakao
1–2 Messerspitze gemahlene Tonkabohne
6–8 Mini-Marshmallows

Zubereitung:

Schokolade in Stücke teilen und grob hacken. Milch in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Zucker und Kakao zugeben und unter ständigem Rühren auflösen. Gehackte Schokolade zugeben, schmelzen. Fertige Schokolade vom Herd nehmen. Tonka Gin dazugeben. Tonkabohne (Messerspitze) gemahlen einrühren. Mit Marshmallows bestreuen.

Über Tonka Gin:

Schöpfer Daniel Soumikh verfiel der namensgebenden Bohne während einer Spanien-Reise, bei der die Tonkabohne über einen Gin Tonic gerieben wurde. Nach knapp zweijähriger Tüftelei an dem perfekten Zutatenverhältnis, war es 2014 soweit: Soumikh baut die Marke seither gemeinsam mit seiner Frau Serap auf. Die Markenwelt besteht neben dem Tonka Gin Original, aus einem eigens neuinszenierten Copa-Glas im satinierten Finish und einer jährlich variierenden und limitierten Fasslagerung. Nach nun mehr vier Jahren freuen sich die Hamburger über stetig wachsende Bestellungen aus ganz Europa und Städten wie New York und Chicago. Zu den zahlreichen Kunden zählen auch renommierte Bars wie die Monkey Bar in Berlin, die Good Old Days Bar in Hamburg, die East Gruppe oder die Hotelkette Waldorf Astoria, die neben Onlineshops, Delikatessenhändlern und Spirituosen-Fachgeschäften schnell auf Tonka Gin aufmerksam wurden. 2016 erhielt Tonka Gin mit dem „Drinks Bar Academy Top Produkt 2016“ seinen ersten Award, 2018 folgte eine Auszeichnung des IWSC. <https://www.tonka-gin.com/>