

# Rezept

**1KG Zirbenzapfen  
pro 1 Liter Gin  
kein Zucker od. Honig**

## ZirbenGin

### Zutaten:

- 500 ml Gin
- 10-15 reife Zirbenzapfen
- Optional: Einige Zweige frischer Rosmarin, Wacholderbeeren, Zitronenschale

### Anleitung:

1. Die Zapfen in Scheiben schneiden, um die ätherischen Öle freizusetzen.
2. Die Zirbenzapfen in eine saubere Glasflasche oder ein Glasgefäß geben.
3. Falls gewünscht, können zusätzliche Aromen wie frischer Rosmarin, Wacholderbeeren oder Zitronenschale hinzugefügt werden, um dem Gin noch mehr Geschmack zu verleihen.
4. Den Gin über die Zirbenzapfen gießen, bis sie vollständig bedeckt sind. Die Flasche gut verschließen.
5. Das Zirbenzapfen-Gin-Gemisch an einem kühlen, dunklen Ort für etwa 1-2 Wochen ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können. Gelegentlich die Flasche schwenken, um die Aromen zu verteilen.
6. Nach der Ziehzeit den Zirbengin durch ein feines Sieb oder einen Kaffeefilter abseihen, um die festen Bestandteile zu entfernen.
7. Den Zirbengin in eine saubere Flasche abfüllen und kühl lagern, bis er serviert wird.

Zirbengin kann pur genossen werden oder als Basis für verschiedene Cocktails dienen. Er verleiht den Getränken eine besondere Note und das einzigartige Aroma der Zirbenzapfen. Experimentiere mit verschiedenen Zutaten und finde deine Lieblingskombination für einen erfrischenden Zirbengin-Cocktail!

**gutes Gelingen !**

Zirben Lust