



## HOT COCO NUT KISS

### ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À CA. 150 ML

4 Beutel MILFORD Amarena-Kirsche  
 12 Cocktailkirschen  
 je 2 cl Mandel- und Kokossirup  
 Außerdem: kleine Cocktailspieße

### ZUBEREITUNG

MILFORD Amarena-Kirsche mit 600 ml kochendem Wasser aufgießen und die Beutel nach ca. 8 Minuten entfernen.  
 In der Zwischenzeit die Kirschen auf Spieße reihen. Dann den Tee mit dem Sirup verfeinern und in Gläser füllen.  
 Die Cocktailkirschspieße als Dekoration machen den Drink perfekt.



### ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 10 Minuten

Abdruck Honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Foto- bzw. Rezepthinweise.

Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Pressekontakt: Public Relations · Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG

Bosteler Feld 6 · 21218 Seevetal · Tel.: +49 4105 504-0 · Fax: +49 4105 624-480 · E-Mail: pr@LSH-AG.de · www.OTG.de