



GINGER-APPLE-LEMON

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Teebeutel MILFORD Ingwer-Apfel
2 kleine Kaffir Limettenblätter (ersatzweise 1 Msp. Limetten- oder Zitronenabrieb)
1 EL Zucker
2 EL Zitronen- oder Limettensaft
400 ml Ginger Ale
einige Eiswürfel
4 dünne Zitronenscheiben für die Garnitur
6 Kaffir-Limettenblätter für die Garnitur
Außerdem: 4 Holz- oder Cocktailspieße

ZUBEREITUNG

MILFORD Ingwer-Apfel und Kaffir Limettenblätter mit 300 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen, 8-12 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel entfernen. Für eine leckere Süße Zucker dazugeben. Der Zitrusaft gibt einen frischen Kick. Dann in aller Ruhe auskühlen lassen und ca. 60 Minuten kalt stellen. Tee mit Ginger Ale aufgießen und Eiswürfel zugeben. Für die richtige Optik noch die Zitronenscheiben auf Cocktailspieße drapieren und den Tee mit den Spießen und je zwei Kaffir-Limettenblättern garnieren – jetzt kann die eiskalte Erfrischung beginnen.



ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 10 Minuten (ohne Kühlzeit)

Tipp: Wer es lieber alkoholisch mag,
gibt noch einen Schuss Gin (ca. 6-8 cl) dazu.