



Menge 2 Gläser



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

TEE-COCKTAIL MIT GIN

Ein Cocktail wie vom besten Barkeeper der Stadt! Jasmintee, Ingwer, Grapefruit und Gin, veredelt mit Krusten Kandis - und ganz einfach zuzubereiten!



Zutaten

1 Stk.	frischer Ingwer (ca. 20 g)
5 g	Jasmintee
2 TL	Diamant Krusten Kandis
300 ml	Wasser
2	Grapefruits
8 EL	Crushed Ice
4 cl	Gin
2 Zweige	Minze

Zubereitung

1. Ingwer waschen und in Scheiben schneiden. Tee in ein Teesieb geben. Tee, Ingwer und Diamant Krusten Kandis mit heißem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Grapefruit so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird und die Filets zwischen den Trennhäuten mit einem Messer herausschneiden. Restliche Grapefruit auspressen.
3. Abgekühlten Tee mit noch nicht aufgelöstem Kandis auf zwei Gläser verteilen. Gläser mit Crushed Ice auffüllen. Jeweils Gin und Grapefruitsaft zugießen.
4. Minze waschen, trocken schütteln und in der Hand anschlagen. Cocktails mit Grapefruitfilets und Minze dekoriert servieren.
5. Tipp: Im Winter kann dieser Cocktail auch wunderbar warm getrunken werden!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.