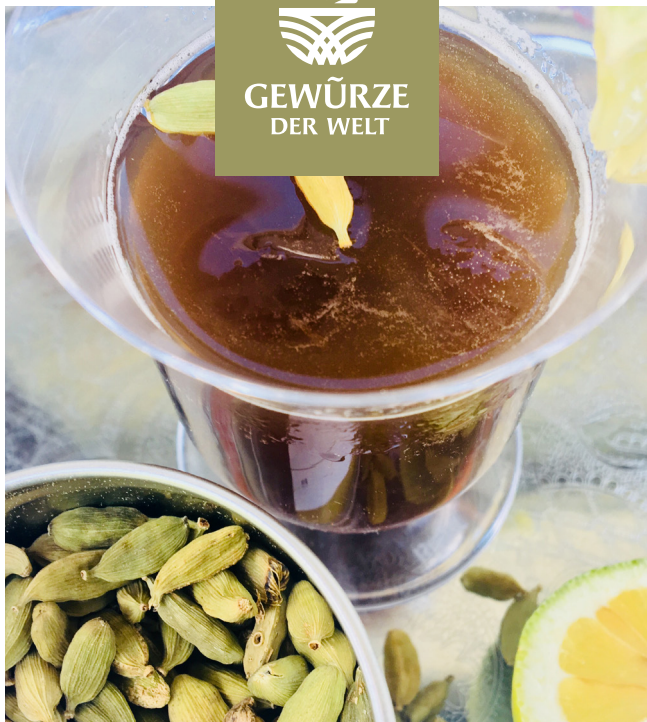




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 109

Kardamom-Espresso mit Ginger Beer



5 Minuten



3 Tage

Zutaten

Für zwei Gläser für den

Kardamom-Ansatz



10 grüne Kardamomkapseln

8 cl Gin

2 Tassen Espresso, kalt



1 TL Muscovado Rohrzucker

1 Flasche Ginger Beer

2 EL Zitronensaft

Eiswürfel

Rezept

Für den Ansatz die Kardamomkapseln mit dem flachen Messer andrücken und zusammen mit Gin, Espresso und Zucker in ein Schraubglas füllen. Mindestens 3 Tage ziehen lassen. Den Kardamom-Espresso durch ein Sieb in zwei Gläser füllen. Mit Ginger Beer, Zitronensaft und Eiswürfeln auffüllen und sehr kalt servieren.

Guten Appetit!