



 5 Minuten

 Einfach

GIN-TONIC KAFFEE-SPEZIAL

Ein gemütlicher Feierabend mit Kollegen und Freunden und dazu unser erfrischender Cocktail aus Eiskaffee, mild-herbem Gin und Tonic Water.

 *So wird's gemacht :*

SCHRITT 1

Crushed Ice in zwei Cocktailgläser füllen. Gin und Eiskaffee in einen Messbecher füllen und schaumig schütteln. Auf das Crushed Ice geben und mit Tonic Water auffüllen.

SCHRITT 2

Die Kaffeebohnen in einem Mörser klein reiben und als Topping auf die Drinks krümeln.

SCHRITT 3

Limette waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Limette brechen und den Glasrand damit bestreichen.

SCHRITT 4

Kaffee-Tonic-Cocktail mit Papiertrinkhalmen servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 482/116

Fett (g): 1,7

Kohlenhydrate (g): 7,8

Eiweiß (g): 3,8



Zutaten

2 Gläser

Crushed Ice

4 cl Gin

250 ml MOIN Eiskaffee

100 ml Tonic Water

1 TL Kaffeebohnen

1 kleine Bio-Limette