



Aus der Heimat der Frische

 5 Minuten

 Einfach

## Gin-Tonic Kaffee-Spezial

Gin-Tonic trifft Wachmacher! Enorm erfrischender Cocktail aus Kalder Kaffee, mild-herbem Gin und Tonic Water!



*So wird's gemacht :*

### Schritt 1

Crushed Ice in zwei Cocktailgläser füllen. Gin und Kalder Kaffee 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

Kalder 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 Kalder Kaffee richtig stark

100 ml Tonic Water

1 TL Kaffeebohnen

1 kleine Bio-Limette