



Gin Tonic Coffee

Gin Tonic ist als Longdrink bereits in aller Munde. Und auch Kaffee führt seit Jahren die Liste der Lieblingsgetränke in vielen Ländern an. Eine Kombination aus beiden erobert nun die Bars und Restaurants. Wir zeigen Ihnen, wie Sie den Drink auch selbst mixen können. Sie sind passionierter Kaffeetrinker, am Abend darf es aber auch mal ein Gin Tonic sein? Dann ist der Gin Tonic Coffee genau das richtige für Sie! Gerade nach einem eher schweren Abendessen hilft der Alkohol bei der Verdauung, während der Kaffee im Drink Sie vor dem Essenskoma bewahrt - und der Abend ist gerettet!

Zubereitung

Ein Cocktail-Glas mit Eiswürfeln füllen.
Anschließend den ORDENS GIN OT Ordo Teutonicus – 1190 – hineingeben und das Glas mit Tonic Water auffüllen.
Als Krönung den Cold Brew Coffee obendrauf geben.
Eine Zitronenscheibe auf einen Cocktail-Spieß stecken und in den Drink stellen.
Als Deko eignen sich Kaffeebohnen, die im Drink schwimmen.

Zutaten

35 cl ORDENS GIN OT Ordo Teutonicus – 1190 –
10 ml Cold Brew Coffee
Tonic Water
Zitronenscheiben