|  |  |
| --- | --- |
| **Kurkuma Gimlet** |  |
| promodrive:Rauch:Carpe-Diem:Brand_Materials:Bildmaterial:Studioshooting 31.03.:Sommerdrinks:hohe Auflösung:CarpeDiem_KurkumaGimlet_30.jpg | http://www.carpediem.com/de/die-sorten/kurkuma-white-tea  promodrive:Rauch:Carpe-Diem:Brand_Materials:Logos:CDK_Dachmarkenlogo_1c.png |
| Art: Cocktail | Schwierigkeitsstufe: einfach |
| Zutatenliste pro Drink   * 3 cl Gin * 2 cl Lime Juice Cordial * 15 cl Carpe Diem Kurkuma Sparkling Tea * Mögliche Garnierungen: Kaffir Limettenblatt, Pfeffer und Zitronenzeste | Küchengeräte bereitstellen:  Cocktailschale, Sieb |
| Schritt 1 Gin und Coridal auf Eis verrühren | Schritt 2 Mischung in eine gekühlte große Cocktailschale abseihen und mit Carpe Diem Kurkuma Sparkling Tea auffüllen |
| Schritt 3 Mit Kaffir Limettenblatt, Pfeffer und Zitronenzeste garnieren | Schritt 4  Genießen |
|  | Rezept vom: 27.04.2017 |