



Earl Grey Martini (1 Glas)

Zutaten:

6 Beutel Meßmer Earl Grey

500 ml Gin

25 ml Zuckersirup

20 ml frisch gepresster Zitronensaft

Eiswürfel

1 Stück Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

1. Meßmer Earl Grey für mindestens 10 Minuten in Gin einlegen und Beutel entfernen.
2. 50 ml aromatisierten Gin, Zuckersirup und Zitronensaft mit Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln.
3. Cocktail durch ein Teesieb in eine Martinischale füllen und mit Zitronenschale garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Kühlzeit: ca. 60 Minuten

Pro Glas:

kJ/kcal: 919/220

EW: 0,1 g

F: 0 g

KH: 20,6 g

BE: 1,5

Tipp:

Aus dem halben Liter mit Meßmer Earl Grey infundiertem Gin können Sie insgesamt 10 Earl Grey Martinis mixen. In einer luftdicht verschlossenen Flasche ist der aromatisierte Gin für lange Zeit haltbar.


Meßmer *macht den Moment.*