

OLD SCHOOL COCKTAIL

🕒 5 Min 🍷 Leicht

MATERIALIEN

1 Rezept Glas

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

1 *Envivo Lungo*
1 Stück Würfelzucker
2 cl Bitterer Aperitif Sirup/ oder Angostura für
die alkoholische Version
½ Teelöffel Schwarzer Pfeffer / keine
Alternative für die alkoholische Version
benötigt
Große Eiswürfel
1 grüne Zitrone
4 cl Sprudelwasser / oder 4 cl Tequila für die
alkoholische Version
1 Sauerkirsche
Zerstoßendes Eis

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

- Geben Sie einen Zuckerwürfel und 2 cl Bitteren Aperitif Sirup in ein Latte Macchiato Glas und füllen Sie es mit Eiswürfeln auf.
- Geben Sie ½ Teelöffel schwarzen Pfeffer hinzu.
- Schneiden Sie 5 Scheiben von der Zitrone ab und geben Sie sie zwischen die Eiswürfel und drücken Sie den Saft der restlichen Zitrone aus und geben Sie ihn in das Glas.
- Fügen Sie 4 cl Sprudelwasser (z. B. San Pellegrino) hinzu.
- Vermischen Sie alle Zutaten.
- Fügen Sie eine Sauerkirsche hinzu.
- Bereiten Sie einen *Envivo Lungo* in einem Gefäß zu, mischen Sie ihn mit etwas zerstoßendem Eis, um ihn zu kühlen, und geben Sie ihn in das Glas.