



BALDINI
BY TAOASIS



HUGO

LIMETTE - PFEFFERMINZE

Rezepte mit Baldini Bio-Aromen zum Würzen und Aromatisieren von Speisen, Getränken und Räumen

HUGO

LIMETTE - PFEFFERMINZE

ZUTATEN

- 100ml Holunderblütensirup
- 8 Tr. Limette Bio-Aroma
- 2 Tr. Pfefferminze Bio-Aroma

PRO COCKTAIL

- 1 EL Zitronensaft (evtl. frisch gepresst)
- Etwas Zitrone in kleine Stückchen geschnitten
- 1 TL Aromasirup (3 ml)
- Sprudelndes Mineralwasser
- Evtl. gemischt mit Prosecco

ZUBEREITUNG

Die Bio-Aromen in den Holunderblütensirup träufeln und gut schütteln. Zitronenstücke in ein bauchiges Glas geben, Sirup und Zitronensaft hinzufügen und mit einem Holzstößel etwas zerdrücken. Eiswürfel hinzugeben und mit sprudelndem Mineralwasser aufgießen. Wer mag kann das Mineralwasser mit Prosecco mischen. Den frischen Sommercocktail mit einem frischen Pfefferminzblatt garnieren und kühl genießen.

Statt dem Pfefferminz Bio-Aroma kann man auch frische Pfefferminze zusammen mit der Zitrone zerdrücken.



Art.Nr. 14106422 Art.Nr. 14106298