

FIZZY INDIA

🕒 5 Min.

👤 Leicht

MATERIALIEN

Großes rezeptglas

Kleiner Krug


EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES




ZUTATEN

Kardamom
5 Teile 

Eiswürfel
5 Teile 

Zuckerrohrsirup
10 Milliliter 

frisch gepresster Saft einer
Zitrone (Bio)
10 Milliliter 

Zitronensprudel
80 Milliliter 

Schale einer Bio-Zitrone
1 Prise 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01

Legen Sie die 5 Kardamomsamen in einen kleinen Krug und gießen Sie den zubereiteten Master Origin India darüber. Lassen Sie den Kaffee und Kardamom ziehen, während Sie den Rest des Getränks zubereiten

04

Nehmen Sie nun den Krug und gießen Sie die Kaffee-Kardamom-Mischung in das Rezeptglas

02

Geben Sie den Zuckerrohrsirup in das große Rezeptglas und geben Sie 5 Eiswürfel hinzu

05

Dekorieren Sie das Getränk mit der Zitronenschale

03

Gießen Sie den frisch gepressten Zitronensaft und den Zitronensprudel hinzu