



Alkoholfreier Ginpresso mit O'CIN

120 ml O'CIN
200 ml kalter Espresso
1 unbehandelte Limette – davon ca. 20-30 ml Saft
60 ml Limettensirup
Crushed Ice

Zubereitung

Die Limette heiß abwaschen und Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen.
Den Limettensaft mit dem Limettensirup und dem Espresso vermischen.
Gläser (z.B. Martingläser) bis zur Hälfte mit Crushed Ice füllen und anschließend pro Glas 30 ml O'CIN hineingeben. - Nun das Limetten-Espresso-Gemisch aufgießen und mit der Limettenschale servieren.