



## Wintersonnenwende- Cocktail

### Signature Cocktail Ginessa

#### Zutaten:

2,5cl Milchsirup

5cl Gin infused mit Tee

2,5cl Zitronensaft

2 Spritzer Peychaud Bitter

Soda Wasser

#### Zubereitung Milchsirup:

Mindestens 100ml Milch im Verhältnis 1:2 mit 50gr. weißem Feinzucker aufkochen lassen und rühren bis sich der komplette Zucker gelöst hat. Anschließend abkühlen lassen.

#### Zubereitung infused Gin:

Mindestens 20gr. Seezeitlodge Druiden-Teemischung (alternativ einen Darjeeling ) mit 100ml. London Dry Gin (je nach Geschmack ) ansetzen und min. 18 Stunden lang ziehen lassen. Danach den Gin durch ein feines Sieb vom Tee trennen.

#### Anrichten:

Zunächst in einen Boston Shaker oder ein alternatives Füllglas 5cl des infused Gin hineingeben, anschließend Zitronensaft und ca. 5 große Eiswürfel. Alles miteinander verrühren.

Dann 2,5cl des Milchsirup hinzufügen und nach Belieben 1-2 Spritzer Peychaud Bitter. Wichtig: Nicht shaken, lediglich rühren, da sich sonst der Milchsirup mit den anderen Zutaten nicht verbindet.

Alles zusammen in eine klassische Martinischale geben und mit Sodawasser auffüllen.

Voilà!