Lemon Tai

Hier kommt die pure Erfrischung: Der Lemon Tai mit Bitter Lemon ist ein spritziger Cocktail für den Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

15 cl	Bitter Lemon
2 cl	Mandelsirup
4 cl	Limettensaft
2 cl	Zitronensaft
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Lemon Tai ist ein alkoholfreier, spritziger Cocktail. Er schmeckt erfrischend, fruchtig, feinherb und säuerlich.

---

1. Den Shaker mit ein paar Eiswürfeln füllen. Mandelsirup, Zitronensaft und Limettensaft zufügen. 30 Sekunden lang kräftig schütteln.

2. Den Inhalt des Shakers durch ein Barsieb in ein gut gekühltes Glas mit weiterem Eis abgießen. Zum Schluss mit Bitter Lemon auffüllen. Mit einem schwarzen Strohhalm servieren.

Tipp

Der Lemon Tai wird meist mit einer Limetten- oder Zitronenscheibe am Glasrand dekorieren. Als farblicher Kontrast geben auch Orangenscheiben oder Cocktailkirschen eine schöne Garnitur ab.