

MOMA¹

Cocktails

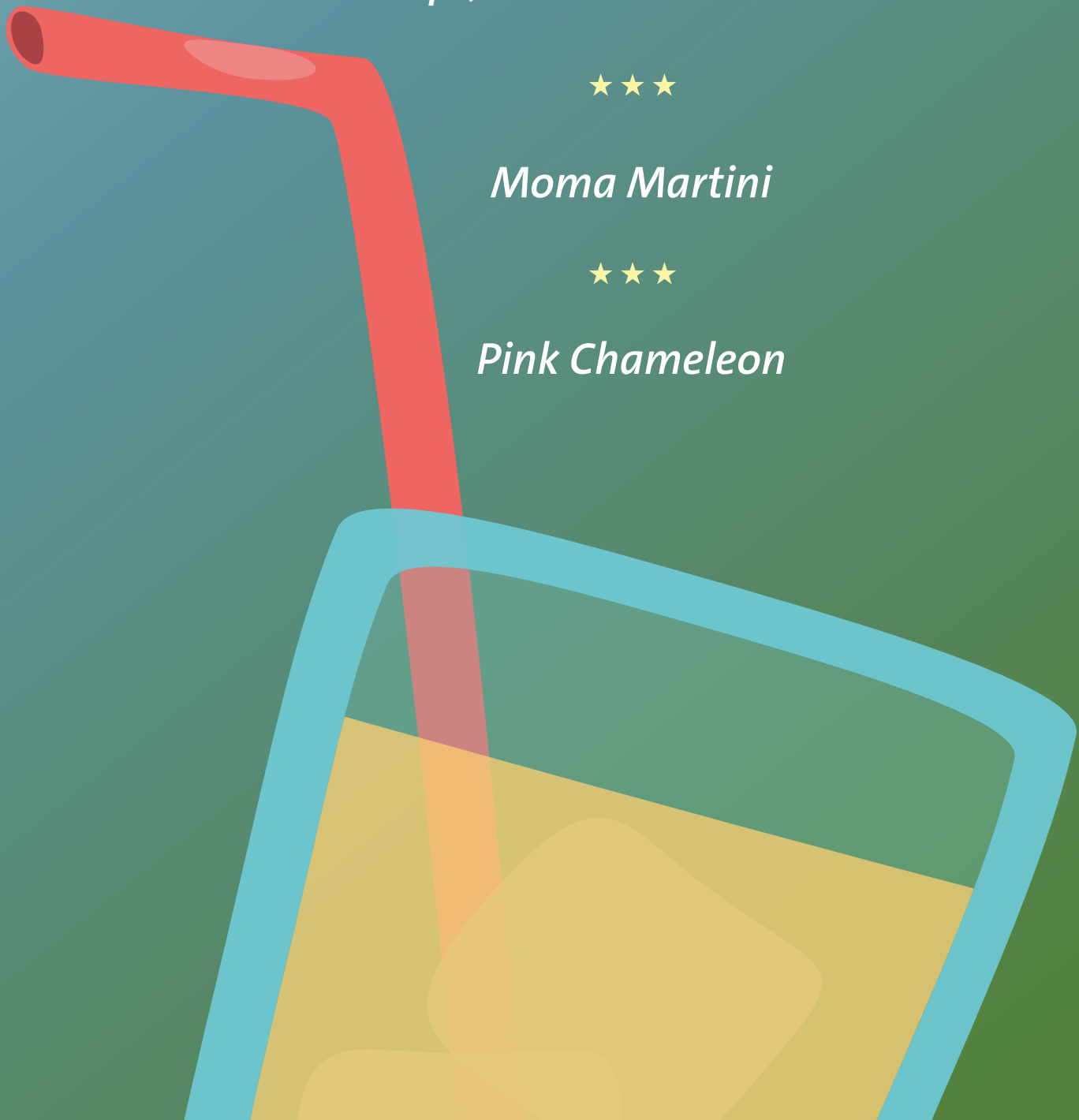
Ups, I Made a Lemonade

★★★

Moma Martini

★★★

Pink Chameleon

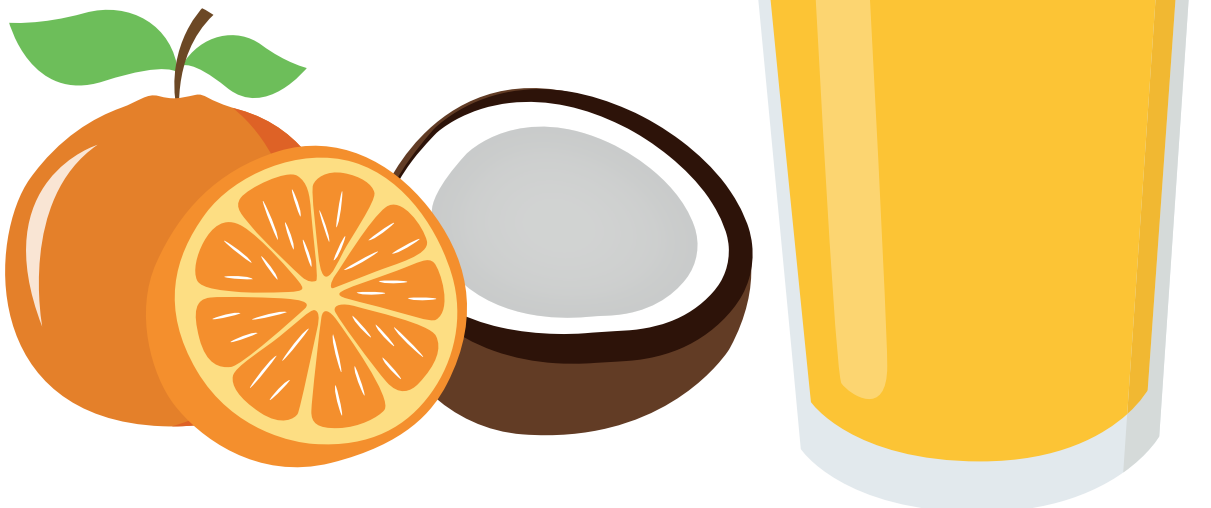


Der Wachmacher: **Ups, I Made a Lemonade**

*50 ml frisch gepresster Orangensaft
15 ml Cold Brew Kaffee*
15 ml Orgeat (Mandelsirup)
15 ml Kokosmilch
30 ml Mate (als Limonade bzw. in der kohlenensäurehaltigen Form)*

**Gemahlene Filterkaffee im Verhältnis 1:10 mit kühlem Wasser aufgießen und für 24 Stunden stehen lassen. Im Anschluss durch einen Kaffeefilter gießen und kühl lagern.*

Alle Zutaten außer der Mate in das gewünschte Glas gießen und etwas umrühren. Das Glas mit Eiswürfeln füllen. Nun mit Mate aufgießen und noch einmal vorsichtig unterheben, sodass die Kohlenensäure erhalten bleibt. Nun noch garnieren und servieren.



Energie Booster: Moma Martini

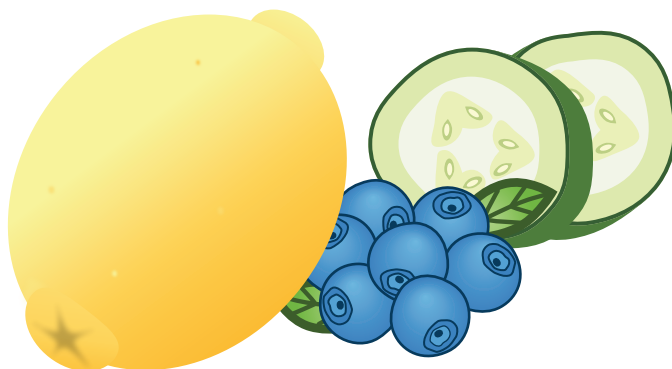
50 ml Earl Grey Tee* (alternativ alkoholfreier Gin)
20 ml frisch gepresster Zitronensaft
25 ml Runny Honey**
1 TL Englische Marmelade (oder Lieblingskonfitüre)
1 kleine Prise Salz
1 – 2 frische Zutaten nach Wahl (z.B.: Beeren, Ingwer, Minze, Gurke...)

**1 Beutel Earl Grey Tee in 150 ml kühlem Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.*

*** Wasser aufkochen und Im Verhältnis 3:1 Honig:Wasser die beiden Zutaten vermengen, sodass sich der Honig verflüssigt.*

Tee, Zitronensaft, Honig, Salz und Marmelade in den Shaker geben. Mit einem Löffel etwas vermengen und abschmecken, ob das Verhältnis von süß und sauer den persönlichen Geschmack getroffen hat, ggf. in kleinen Schritten anpassen. Wenn gewünscht, kann der Mixtur nun ein individueller Touch verliehen werden, indem man beispielsweise eine Scheibe Ingwer oder 4-5 Himbeeren hinzugibt und leicht andrückt.

Nun wird der Shaker mit Eis gefüllt und 15 Sekunden lang kräftig geschüttelt. Im Anschluss sofort durch ein feines Sieb in das gewünschte Glas abseihen. Garnieren und servieren.



Zum Feierabend oder Wochenende: **Pink Chameleon**

40 ml alkoholfreier Wermut (alternativ Kirsch-Holunder-Tee)

40 ml frischer Pink Grapefruitsaft

80 ml Herbal Tonic

Kräutergarnitur (z.B. Thymian oder Salbei)

Wermut und Grapefruitsaft im gewünschten Glas mit Eiswürfeln kalt rühren. Tonic aufgießen und noch einmal vorsichtig umrühren, sodass die Kohlensäure erhalten bleibt. Lieblingsskraut als Garnitur hinzugeben und servieren.

Wer es lieber weniger bitter mag, kann statt Grapefruit- auch Trauben- oder Cranberrysaft verwenden.

