

## SPRITZIGER INDIA

🕒 5 Min.

👤 Leicht








### MATERIALIEN

großes Rezeptglas  
Kännchen

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

- Kardamom  5 Teile
- Eiswürfel  5 Teile
- Master Origin India  1 Kapsel
- Zuckerrohrsirup  10 Milliliter
- Zitronensaft  10 Milliliter
- Limonade  80 Milliliter
- Zitronenabrieb  1 Prise

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

Geben Sie die 5 Kardamom Samen in ein kleines Kännchen und bereiten sie MASTER ORIGIN India darauf zu. Während Sie den Rest des Getränks zubereiten, werden die beiden Zutaten im Geschmack miteinander verschmelzen.

#### SCHRITT 04

Nun gießen Sie die Kaffee-Kardamom Mischung ins Rezeptglas dazu.

#### SCHRITT 02

Gießen Sie das Zuckerrohrsirup in ein großes Rezeptglas und fügen Sie 5 Eiswürfel hinzu.

#### SCHRITT 05

Dekorieren Sie das Getränk mit Zitronenzesten.

#### SCHRITT 03

Gießen Sie den frisch gepressten Orangensaft und die Limonade dazu.