



SPRITZIGER ZITRONEN-EISTEE MOCKTAIL

Ein erfrischender Zitronen-Eistee mit prickelndem Finish: In Kombination mit der trocken-fruchtigen Note von Mumm Dry Alkoholfrei wird aromatischer Schwarztee mit einem Spritzer Zitronensaft zu einem spritzigen Genuss mit zitronig-saurer Nuance. Die Eiswürfel betonen zusätzlich den coolen Charakter des Mocktails.



ZUTATEN

- 1 Beutel Schwarztee
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 25 ml Zitronensaft
- 180 ml Mumm Dry Alkoholfrei
- Eiswürfel
- Zitronenzeste zum Garnieren
- Zitronenscheibe zum Garnieren

UTENSILIEN

Sparschäler, kleiner Topf, Messer, Barlöffel, Einmachglas, Schneebeesen

SCHRITT EINS VON DREI



SCHRITT ZWEI VON DREI



WEITERE MUMM DRINKS

> [Mumm au Chocolat](#)

> [Mumm Creamy Fizz](#)

> [Mumm Crystal Orange](#)

> [Mumm Ginger Avenue](#)

> [Mumm's Old Fashioned](#)

WEITERE ALKOHOLFREIE MUMM DRINKS

> [Blaubeer Minz Mocktail](#)

> [Mumm Dinky Bubbles](#)

> [Fruchtig Erfrischender Cobbler](#)

> [Mumm Fig Smash](#)

> [Mumm Mrs Maple](#)



100 ml Wasser
1 Beutel Schwarztee
100 g Zucker

kleiner Topf – Schneebesen

Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Schwarztee-Beutel hineinlegen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Teebeutel herausnehmen. Zucker dazugeben und verrühren, bis er aufgelöst ist. Ca. 5 Min. weiterköcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

30 ml Schwarztee-Sirup
25 ml Zitronensaft
180 ml Mumm Dry Alkoholfrei
 Eiswürfel

Barlöffel – Einmachglas

Einen Teil des Schwarztee-Sirups und Zitronensaft in einem Einmachglas verrühren. Eiswürfel dazugeben und mit Mumm Dry Alkoholfrei auffüllen. Alle Zutaten verrühren.

SCHRITT DREI VON DREI



Zitronenzeste zum Garnieren
 Zitronenscheibe zum Garnieren

Sparschäler – Messer

Mit Zitronenscheibe und Zitronenzeste garnieren. Prost!

WAS SIE UNBEDINGT ENTDECKEN SOLLTEN



KÖSTLICHE NACHSPEISE ZU JEDER SAISON

DIE ITALIENISCHE EISSPEZIALITÄT GRANITA SICILIANA

Kennen Sie schon Granita? Wir zeigen Ihnen mit einem



BACKEN MIT SEKT

BESCHWIPSTER MÜRBETEIG MIT FRÜCHTEN

Wir fordern Gleichberechtigung in der Küche! Wenn Hobbyköche sich



WECK' DEN TIGER IM FISCH!

IM TREND: DAS SCHNELL UND EINFACH ZUBEREIT FISCHGERICHT CEVICHE



20.1.2020

einfachen Rezept wie man dieses Dessert zubereitet.[...]

Spritziger Zitronen-Eistee Mocktail - Mumm Sekt

bei der Arbeit am heimischen Herd ein Glässchen Sekt gönnen dürfen – dann gilt das auch für Hobbybäcker. Schließlich können auch sie unseren Mumm Sekt ganz wunderbar in ihre Kreationen einarbeiten.[...]

Wir begeben uns auf eine kulinarische Reise nach Frankreich zu den Ursprüngen des Fischgerichtes Ceviche und präsentieren ein köstliches Rezept mit Mumm Sekt!