SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Lavender Strawberry Spritz - Floraler Lavendel trifft auf fruchtige Erdbeere

Zubereitungszeit: 1 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 3 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Drink

10 ml Torani Lavender Syrup

15 ml Torani Puremade Strawberry Syrup

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure

Eiswürfel

Erdbeere(n) zur Garnitur

optional: ein kleiner Zweig essbarer Lavendel

Anleitung Schritt für Schritt:

1.

Ein großes, transparentes Glas vollständig mit Eiswürfeln füllen. Torani Lavender Syrup und Torani Puremade

Strawberry Syrup direkt über das Eis geben.

2.

Den frisch gepressten Zitronensaft dazugeben und kurz umrühren. Die Säure sorgt für einen klaren Kontrast zur Süße von Erdbeere und Lavendel.

3.

Das gut gekühlte Mineralwasser langsam ins Glas gießen. Anschließend nur einmal vorsichtig umrühren, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.

4.

Mit einer frischen Erdbeere und nach Wunsch einem kleinen Zweig essbaren Lavendel garnieren. Direkt servieren.

Pro-Tipp & Varianten

1.

Bei Lavendel ist eine dezente Dosierung entscheidend. Die florale Note sollte im Hintergrund bleiben und die Erdbeere ergänzen. Wer den Drink fruchtiger und etwas süßer servieren möchte, kann die Erdbeermenge auf 20 ml erhöhen. Der Torani Puremade Strawberry ist besonders für kalte Getränke geeignet.

2.

Strawberry Lavender Lemonade

Das Mineralwasser durch gekühlte Zitronenlimonade ersetzen. Dadurch wird der Drink süßer und erinnert stärker an eine klassische Sommerlimonade.

3.

Strawberry Matcha Spritz

10 ml Rowdy Matcha Getränkekonzentrat ergänzen. Matcha bringt eine leicht herbe Note in den Drink und bildet einen spannenden Kontrast zu Erdbeere und Lavendel.

4.

Coconut Lavender Strawberry

50 ml Kokoswasser ergänzen und die Menge des Mineralwassers entsprechend reduzieren. Die leichte Kokosnote gibt dem floralen Erdbeerdrink eine sommerliche, tropische Richtung.