



Karamell-Vanille Espresso Martini



Cremig und samtig im Abgang.



Feiner Karamellgeschmack
kombiniert mit echter Vanille



Vielseitig: Pur, auf Eis
oder als Cocktailzutat



Zutaten

- 40 ml Wodka
- 25 ml HaldenHonig
- 25 ml frischer Espresso (abgekühlt)
- 10 ml Sahne oder Milch (optional für cremige Variante)
- Eis
- Karamellsoße oder Vanilleschote zur Deko

Zubereitung

1. Wodka, HaldenHonig und Espresso in einen Shaker mit Eis geben.
2. Optional: Sahne oder Milch hinzufügen für eine cremige Note.
3. Kräftig shaken, bis der Shaker außen kalt wird.
4. In ein gekühltes Martini-Glas abseihen.
5. Nach Belieben mit Karamellsoße verzieren oder mit einer Vanilleschote garnieren.

Kontakt

☎ 0209 12345

✉ info@pottrausch.de



Scanne
hier

