

KEO

KEO TEE-COCKTAIL KOLALA BEACH



Dieser erfrischende Tee-Cocktail mit leichter Ingwer-Note und Blutorange schmeckt nach „mehr“. Alle Zutaten harmonieren wie füreinander gemacht. Im Tiki-Glas serviert, kommt mit dem Kolala Beach sofort Urlaubsstimmung auf.

ZUTATEN:

Tiki-Glas (500 ml)

- 200 ml Keo Kolala-Tee, **kalt**
- 2 cl Monin Blutorangensirup
- 2-3 cl Ben's Ingwersaft
- 3 cl Monin weißer Rohrzucker
- Crushed Ice
- Garnitur:
Blutorange, Minze, Brombeere

*Kolala
Beach*



ZUBEREITUNG:

Das Glas mit Crushed Ice füllen, den Blutorangensirup, Ingwersaft, Rohrzucker und den im Kühlschrank erkalteten Keo Kolala-Tee ins Glas geben und gut umrühren. Mit einem Stück Blutorange, Brombeere und einem Zweig Minze dekorieren und mit Trinkhalm servieren.



Tipp: Für die alkoholische Variante fügen Sie 4 cl Gin je Glas hinzu.

LUST AUF MEHR?

Kilner Dispenser (8,0 l)

- 5,0 l Keo Kolala-Tee, **kalt**
(mit ca. 90g Tee zubereitet)
- 500 ml Monin Blutorangensirup
- 500 ml Ben's Ingwersaft
- 750 ml Monin weißer Rohrzucker
- Crushed Ice
- Garnitur: Blutorange, Minze, Brombeere



Erforderliche Menge Tee mit 5 l Wasser aufgießen. Aufgegossenen Tee abkühlen lassen und im **abgekühlten** Zustand in den Dispenser füllen. Monin Blutorangensirup, Ingwersaft und Monin Weißer Rohrzucker hinzufügen und gut verrühren.