

## Rezept

# Pfefferminz-Prinz - Drink mit Pfefferminztee & Espresso

Ein Rezept von Pfefferminz-Prinz - Drink mit Pfefferminztee & Espresso, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>400 ml</b> kalter starker Pfefferminztee	<b>30 ml</b> Pfefferminzsirup
<b>60 ml</b> gekühlter Espresso	<b>60 g</b> Sahne
<b>40 ml</b> grüner Pfefferminzlikör	<b>40 ml</b> Eierlikör
<b>20 ml</b> Zuckersirup	<b>6</b> Eiswürfel zum Shaken
<b>2 Zweige</b> frische Minze zur Deko	Trinkhalme

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Pfefferminztee und -sirup verrühren, in eine Eiswürfelschale gießen und 12 Std. gefrieren. Danach 12-14 Minz-Eiswürfel in der Eismühle crushen oder im Gefrierbeutel mit dem Nudelholz klein klopfen. Auf zwei weite Bechergläser (Tumbler) verteilen.
2. Espresso, Sahne, Pfefferminzlikör, Eierlikör und Zuckersirup mit den Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben. Verschließen und 20-30 Sek. kräftig schütteln. Den Inhalt des Shakers durch ein Barsieb in die Gläser gießen. Jeweils 1 Minzeweig in den Drink stellen, mit Trinkhalmen servieren.