



**Zutaten für ca. 300ml Earl Grey Grenadine Mocktail:**

**100 ml Earl Grey**

**1 EL Grenadine Sirup**

**4-5- EL frisch gepresster Orangensaft**

**ca. 150 ml Tonic Water**

**Eiswürfel**

(für mehrere Mocktails entsprechend umrechnen)

Legenden ranken sich um Earl Grey – einen Schwarzen Tee, der mit der Zitrusfrucht Bergamotte verfeinert wurde. Eine Legende besagt, dass wir Lady Grey die Verbreitung des Getränks in Großbritannien und Europa zu verdanken haben. Wenn Lady Grey ihre Gesellschaften mit diesem außergewöhnlichen Mocktail ausgerichtet hätte, hätte Earl Grey als Kultgetränk gleich die ganze Welt erobert. Die Zutaten sind so kombiniert, dass der leckere Teegeschmack durchkommt, aber noch durch fruchtige Noten ergänzt wird. Grenadine Sirup gibt ihm nur noch einen Hauch Süße dazu. Insgesamt schmeckt der Mocktail herrlich nach Bitterorange. Dieser Geschmack wird von dem Tonic Water wunderbar untermalt. Viel Freude beim genussvollen Ausprobieren!

**Zubereitung:**

- Um einen Earl Grey Grenadine-Mocktail herzustellen, solltest du zunächst den Schwarztee Earl Grey Orange aufbrühen (Dosierungsempfehlung: 1 TL

Schwarztee pro Tasse bei 100 °C bei einer Ziehzeit von ungefähr 3 Minuten) und anschließend abkühlen lassen.

- Fülle 100 ml Earl Grey Orange in ein Glas und füge 1 EL Grenadine Sirup und 4-5- EL frisch gepresster Orangensaft hinzu.
- Fülle die Mischung mit Tonic Water auf und füge ein paar Eiswürfel hinzu.
- Zum Schluss kannst du deine Mischung noch mit Limettenscheiben dekorieren und dann einfach genießen!