

Sommer-Trend: Tocktails Vier leckere Rezepte für eisgekühlte Drinks mit echtem Tee

Wiesbaden, März 2023. In diesem Sommer kommen nun auch Tee-Fans voll auf ihre Kosten. Mit dem aktuellen Drink-Trend „Tocktails“ werden Cocktails mit feinstem Tee-Genuss kombiniert und sorgen so für eine spannende und eisgekühlte Abwechslung an heißen Tagen. Mit diesen vier Tocktail-Rezepten sind frische Sommer-Vibes garantiert!

Barceló Peppermint Twist

... ist ein minziger Tocktail, der sich perfekt für die heißen Sommertage eignet und mit seinen Noten von Maracuja, frischer Minze und Rum begeistert.

Zutaten für 4 Gläser:

3 Pfefferminz-Teebeutel
220 g Zucker
250 ml Limettensaft
4 Maracujas
4 Stiel(e) Minze
250 ml Ron Barceló Gran Añejo
500 ml Mineralwasser
Crushed Ice

Zubereitung:

1. Teebeutel mit 750 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Beutel herausnehmen, Zucker und Limettensaft dazugeben und verrühren. Tee kalt stellen.
2. Maracujas halbieren und das Mark auskratzen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen
3. Tee, Maracujamark, Rum und Mineralwasser mischen. Eis in die Gläser füllen und mit Cocktail aufgießen



Wartezeit ca. 2 Stunden

Söhnlein Brillant Elderflower Fizz

... ist ein prickelnd-fruchtiger Tocktail mit grünem Tee, Beeren, Limettensaft und Söhnlein Brillant Trocken.

Zutaten für 3 Gläser:

500 ml Grüner Tee (2 Teebeutel)
300 ml Söhnlein Brillant Trocken
3 EL Holunderblütensirup
2 Limetten
Beerenmix (TK)
Eiswürfel
Frische Minze

Zubereitung:

1. Tee aufbrühen, ziehen lassen und 2 Stunden kaltstellen.
2. Eine Limette halbieren und den Saft auspressen. Die andere Limette in Schieben schneiden.
3. Minze waschen und zum Limettensaft hinzugeben und mit einem Löffel andrücken und anschließend wieder rausnehmen.
4. Je einen Esslöffel Holundersaft in die Gläser geben. Den Limettensaft gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
5. Pro Glas einige Beeren einfüllen und andrücken.
6. Grüntee, Minzblätter und Limettenscheiben hinzugeben.
7. Die Gläser mit Söhnlein Brillant Trocken aufgießen und Eiswürfel hinzugeben.
8. Nach Belieben mit Beeren garnieren.



Gorbatschow Arctic Summer

... ist ein erfrischender und einfach zuzubereitender Tocktail, der sich ideal für heiße Sommerabende eignet. Dabei harmonieren schwarzer Tee, Zitronensaft und Wodka Gorbatschow perfekt miteinander.

Zutaten für 4 Gläser:

80 ml Zitronensaft
3 Barlöffel brauner Zucker
160 ml Wodka Gorbatschow
300 ml schwarzer Tee frisch gebrüht und abgekühlt
Eiswürfel
Frisches Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Zitronensaft mit dem Zucker, Wodka Gorbatschow, dem schwarzen Tee und 3-4 Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.
2. Die restlichen Eiswürfel in ein Glas füllen. Den Drink durch ein Barsieb darüber gießen und mit Basilikum garniert servieren.



Henkell Vanilla Dream

... ist ein prickelnder Cocktail mit zartem Vanille-Aroma, das perfekt mit dem schwarzen Tee harmoniert. Für die Extraportion Eleganz sorgt neben Henkell Trocken auch die außergewöhnliche Blattgold-Rosen-Dekoration.

Zutaten für 4 Gläser:

120 ml schwarzer Tee (1 Teebeutel)
½ Vanilleschote
2 TL Honig
250 ml Henkell Trocken
Eiswürfel
Bio-Rosenblütenblätter
Blattgold essbar

Zubereitung:

1. Den Teebeutel mit der aufgeschlitzten Vanilleschote mit 120 ml heißem Wasser übergießen. Etwa 5 Minuten ziehen lassen.
2. Mit dem Honig süßen und Eiswürfel dazu geben und kaltstellen.
3. Inhalt gleichmäßig auf 4 Gläser aufteilen und Henkell Trocken dazugeben.
4. Nach Belieben mit Rosenblütenblättern und Blattgold garnieren.



Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und der Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida de Côco sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

LinkedIn [Henkell Freixenet](#) / Facebook [@HenkellFreixenet](#) / Twitter [Henkell Freixenet](#) / Youtube [Henkell Freixenet](#) / Instagram [@henkell.freixenet](#)

Pressekontakt:

Henkell Freixenet Holding

Angelina Demeuth

Communication & Hospitality

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63-208

E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.de