

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



Margarita

CLASSIC MARGARITA MIXER

Ein zeitloser Klassiker mit fruchtig-frischer Limette und einer feinen Salznote – die Margarita bringt echtes Urlaubsfeeling ins Glas. Mit dem Fever-Tree Mixer ganz einfach zubereitet.

SCHWIERIGKEITSGRAD: 1

GLAS: MARTINI



ZUTATEN

MENGE 1

Tequilla	50 ml
Fever-Tree Classic Margarita Mixer	100 ml
Salz	Viel
Limette	1 Tranche

METHODE

1. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen.
2. Tequila und Fever Tree Margarita Mixer hinzufügen.
3. Kräftig shaken und in ein Martini-Glas abseihen.
4. Optional mit einem Salzrand und Limettenschnitt servieren.

Für den perfekten Salzrand: Den Glasrand mit Limette anfeuchten und in feines Meersalz drücken – so entsteht der klassische Margarita-Look und ein harmonischer Geschmackskick.