

Cocktails mit Sahne Rezepte

Milk And Honey

Zutaten :

4 cl Drambuie
2 cl Honig (flüssig)
10 cl Milch
Eiswürfel
Schlagsahne
Schokoraspeln
Alkohol: 10%

Kategorie: Milch Shake
Menge: 16 cl



Die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Das Ganze durch das Bar Sieb in ein Longdrinkglas abgießen. Eine Haube aus leicht geschlagener Sahne auf den Drink setzen und mit Schokoraspeln garnieren.

Zusatz Info :

Drambuie 40%

Drambuie ist ein Whisky-Honig-Likör aus Schottland. Zu seiner Herstellung wird 15 Jahre alter Whisky mit Hochlandkräutern und Heidehonig versetzt. Der Legende zufolge stammt das Rezept von Charles Edward Stewart persönlich, der als "Bonnie Prince Charlie" die schottische Krone in Unabhängigkeit vom englischen Hof zurückgewinnen wollte. Nach der entscheidenden Niederlage auf den Culloden Battlefields soll der fliehende Heerführer das Geheimnis des nach Honig duftenden Likörs einem Getreuen als Dank für seine Dienste überlassen haben.