

## Cocktail Rezepte

### BCC Cocktail

#### Zutaten :

4 cl Brombeerlikör  
1 cl Cointreau  
1 cl Cognac  
2 cl Grenadinesirup  
2 cl Zitronensaft  
Eiswürfel  
Alkohol: 20%

Kategorie: Cocktail  
Menge: 10 cl



Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln kräftig im Shaker schütteln und durch d Barsieb in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen.

#### Zusatz Info :

##### Brombeerlikör 30%

Brombeerlikör ist ein aus dem Saft von Brombeeren erzeugter dunkelroter Fruchtsaftlikör mit kräftigem, säuerlich-fruchtigem Geschmack. Der bekannteste Brombeerlikör ist die "Echte Kroatzbeere", die aus wilden Waldbrombeeren hergestellt wird und sich durch einen besonders herben Geschmack und eine sehr dunkle Farbe auszeichnet.

##### Cointreau 40%

Cointreau ist ein französischer Zitruslikör, der seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nach dem gleichen Rezept aus den Schalen bitterer Antillen-Orangen destilliert wird. Während der Lagerung erhält das Destillat seinen spezifischen Geschmack durch die Vermischung mit einem besonderen Zuckersirup.