

Cocktail Rezepte

Cassis Cobbler Cocktail

Zutaten :

3 cl Gin
1 cl Creme de Cassis
1 cl Maraschino
1 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
Eiswürfel
Alkohol: 23%

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Zitrone
Menge: 7 cl



Alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. Kräftig schütteln, die Mischung durch das Barsieb in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Gin 38%

Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden.

Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, daß er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.

Creme de Cassis 16%

Aus dem Saft schwarzer Johannisbeeren wird der aus Dijon (Frankreich) stammende Creme de Cassis hergestellt. Durch seine dunkelrote Färbung eignet er sich - wie im weltbekannten Kir Royal (mit Champagner vermischt) - hervorragend als farbgebende Zutat in Mixgetränken aller Art.

Maraschino 32%

Aus Italien stammt dieser wohl bekannteste Kirschlikör, der durch seinen leichten Geschmack nach Bittermandeln ein so unverwechselbares Aroma aufweist. Neben der Verwendung in Mixgetränken aller Art wird der Maraschino auch gerne "on the rocks", z.B. als Digestif, gereicht.