

Cocktail Rezepte

Cherry Blossom Cocktail

Zutaten :

3 cl Weinbrand
1 cl Cherry Brandy
1 cl Curacao Triple Sec
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadinesirup
10 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 10%



Kategorie: Soda
Geschmack: herb
Dekoration: Zitrone
Menge: 18 cl

Alle Zutaten außer Sodawasser in ein mit Eiswürfeln zur Hälfte gefülltes Longdrinkglas gießen und mit einem Löffel gut durchrühren. Je nach Geschmack mit eiskaltem Sodawasser auffüllen und nochmals umrühren.

Mit Trinkhalm und Stirrer servieren.

Zusatz Info :

Weinbrand 38%

Weinbrand ist die deutsche Bezeichnung für aus Wein gebrannte Branntweine. Hinsichtlich des Herstellungsverfahrens entspricht der Weinbrand dem französischen Cognac; da die Produktion von Weinbrand aber nicht auf ein bestimmtes Anbaugebiet beschränkt ist, ist im Handel eine erheblich größere Bandbreite auch unterschiedlicher teurer Produkte erhältlich als beim Cognac. Bei der Zubereitung von Mixgetränken kann in Ermangelung von Cognac daher auch auf Weinbrand zurückgegriffen werden.

Curacao Triple Sec 35%

Der Curacao Triple Sec ist ein besonders trockener Ausbau eines Orangenlikörs aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart (Bitterorangen). Gegenüber den bekannten Blue Curacao und Curacao Orange weist der Triple Sec einen mindestens 5 % höheren Alkoholgehalt auf.