

## Cocktail Rezepte

### Rauhreif Cocktail

#### Zutaten :

2 cl Curacao Triple Sec  
2 cl Gin  
2 cl Zitronensaft  
10 g Zucker  
Eiswürfel  
Zitronen  
Alkohol: 24%

Kategorie: Cocktail  
Geschmack: kräftig  
Dekoration: Orange  
Menge: 6 cl



Den Rand eines Cocktailglases mit einem Zitronenviertel befeuchten und danach in eine flache, mit Zucker gefüllte Schale tupfen, damit es einen Crustarand bekommt.

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in das Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info :

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.