

## Cocktail Rezepte

### The Duke Cocktail

#### Zutaten :

4 cl Bénédictine  
2 cl Cognac  
12 cl Ginger Ale  
1 dash Angostura  
Eiswürfel  
Alkohol: 14%

Kategorie: Cooler  
Dekoration: Zitrone  
Menge: 18 cl



Einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Bénédictine, Cognac sowie einen Spritzer Angostura dazuschütten und umrühren. Je nach Geschmack mit Ginger Ale auffüllen; nochmals umrühren.

Mit Trinkhalm servieren.

#### Zusatz Info :

#### Bénédictine 43%

Bénédictine ist ein bernsteinfarbener Kräuterlikör aus Frankreich, der erstmals im sechzehnten Jahrhundert von Mönchen des Benediktinerordens im Kloster Fécamp (Normandie) zubereitet wurde. Der Namenszusatz "D.O.M.", den das französische Originalprodukt trägt, ist die Abkürzung für "deo optimo maximo", also der lateinischen Widmung des Likörs für "den besten, größten Gott".