Cocktail Rezepte

Alexander Cocktail

Zutaten:

2 cl Armagnac
2 cl Creme de Cacao (braun)
2 cl Sahne
Eiswürfel

Gattung:

Alkohol: 22%
Geschmack: cremig
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die anderen Zutaten zugießen. Kräftig schütteln, dann in ein Cocktailglas abseihen.

Tipp: Gerne wird dieser Cocktail auch nach dem Essen als Digestif gereicht.

Zusatz Info:

Armagnac 40%

Seit mehr als 500 Jahren wird in der Gascogne an den nördlichen Ausläufern der Pyrenäen der goldgelbe Armagnac gebrannt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weine verwendet werden, deren Trauben in einem gesetzlich genau definierten Gebiet angebaut und zwischen Oktober und April geerntet wurden. Im Gegensatz zum Cognac wird der typische Armagnac nur einmal gebrannt und bewahrt sich dadurch ein feurig-herbes Aroma.