

Cocktail Rezepte

Canadian Grog Cocktail

Zutaten:

4 cl Canadian Whisky
4 cl Zitronensaft
2 cl Ahornsirup
10 cl Wasser
Zitronen
Alkohol: 8%

Gattung:

Kategorie: Grog
Menge: 20 cl

Zubereitung:

Whisky, Zitronensaft und Ahornsirup in einem Grogglas miteinander verrühren und mit kochendem Wasser aufgießen. Vor dem Servieren nochmals gut umrühren. Eine Zitronenscheibe direkt in den Drink geben.

Zusatz Info:

Canadian Whisky 40%

Kanadischer Whisky hat von allen Whiskytypen den zartesten, leichtesten Geschmack. Ausgangsprodukte sind - wie auch für den amerikanischen Bourbon - hauptsächlich Roggen und Mais. Durch die Lagerung in frischen Eichenholzfässern bleibt der zweifach gebrannte Canadian Whisky von sehr heller Farbe und eignet sich hervorragend für die Verwendung in Mixgetränken.

Ahornsirup 0%

Ahornsirup wird in Nordamerika aus dem Saft eines besonderen Ahornbaumes, der sog. "sugar maple", gewonnen. In vielen Rezepten kann den Drinks eine besonders aromatische Note verliehen werden, wenn man anstelle von Zuckersirup Ahornsirup verwendet.