

# Cocktail Rezepte

## Ginger Ale Flip Cocktail

### Zutaten:

1 cl Zuckersirup  
1 St Eigelb  
10 cl Ginger Ale  
Eiswürfel  
Alkoholfrei

### Gattung:

Kategorie: Flip  
Geschmack: süß  
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)  
Menge: 11 cl

### Zubereitung:

Zuckersirup und Eigelb mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Bar Sieb in einen Sektkelch abgießen. Je nach Geschmack mit Ginger Ale auffüllen und vorsichtig umrühren.

### Zusatz Info:

#### Zuckersirup 0%

Der Sirup aus verflüssigtem Zucker ist eine der wichtigsten Zutaten in der Bar. Er wird oft auch als "Läuterzucker" oder "flüssiger Rohrzucker" bezeichnet und von verschiedenen Anbietern in den unterschiedlichsten Qualitäten angeboten. Zuckersirup können Sie auch ohne großen Aufwand selbst herstellen: Rühren Sie 1 kg Zucker in 1 Liter kochendes Wasser ein. Lassen Sie die Zuckerlösung weiterkochen, bis die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht ist - je länger die Zuckerlösung kocht, desto dickflüssiger wird auch der Sirup. Der fertige Sirup wird in Flaschen abgefüllt und kühl und dunkel aufbewahrt.