

Cocktail Rezepte

Tequila Caliente Cocktail

Zutaten:

4 cl Tequila (weiß)
1 cl Creme de Cassis
1 cl Grenadinesirup
4 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 17%

Gattung:

Kategorie: Soda
Dekoration: Limette
Menge: 10 cl

Zubereitung:

Tequila, Creme de Cassis und Grenadinesirup über einige Eiswürfel in einen Tumbler geben und gut verrühren. Nach Belieben ein bis zwei Schuß Sodawasser dazugeben, nochmals leicht umrühren und mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Creme de Cassis 16%

Aus dem Saft schwarzer Johannisbeeren wird der aus Dijon (Frankreich) stammende Creme de Cassis hergestellt. Durch seine dunkelrote Färbung eignet er sich - wie im weltbekannten Kir Royal (mit Champagner vermischt) - hervorragend als farbgebende Zutat in Mixgetränken aller Art.