

Cocktail Rezepte

Applejack Sour Cocktail

Zutaten:

4 cl Calvados
1 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
4 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 16%

Gattung:

Kategorie: Sour
Dekoration: Orange
Menge: 10 cl

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten außer Sodawasser im Shaker kräftig mit einigen Eiswürfeln schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb auf weitere Eiswürfel in ein Becher- oder ein Longdrinkglas abgießen, das Sodawasser dazugeben und gut verrühren. Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Calvados 40%

Der bekannteste Apfelbrand Frankreichs stammt aus der Normandie und ist nach einem Landstrich benannt, in dem traditionell Apfelweine und -brände erzeugt werden: dem Département Calvados. Seinen speziellen Charakter erhält der Calvados nach dem Brand durch die mindestens zwei, oft aber auch fünf und mehr Jahre dauernde Lagerung in Eichenfässern.