

Cocktail Rezepte

Brombeer á l'Orange Cocktail

Zutaten:

6 cl Brombeerlikör
4 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
Eiswürfel
Alkohol: 15%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Zitrone
Menge: 12 cl

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein vor gekühltes Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info:

Brombeerlikör 30%

Brombeerlikör ist ein aus dem Saft von Brombeeren erzeugter dunkelroter Fruchtsaftlikör mit kräftigem, säuerlich-fruchtigem Geschmack. Der bekannteste Brombeerlikör ist die "Echte Kroatzebeere", die aus wilden Waldbrombeeren hergestellt wird und sich durch einen besonders herben Geschmack und eine sehr dunkle Farbe auszeichnet.