

Cocktail Rezepte

Christo Cocktail

Zutaten:

3 cl Calvados
3 cl Ahornsirup
3 cl Zitronensaft
7 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 8%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Geschmack: aromatisch
Dekoration: Zitrone
Menge: 16 cl

Zubereitung:

Ahornsirup, Calvados und Zitronensaft mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb auf weitere Eiswürfel abseihen; nach Belieben mit kaltem Sodawasser auffüllen.

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.

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.