

Cocktail Rezepte

Harvard Cooler Cocktail

Zutaten:

3 cl Calvados
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
12 cl Ginger Ale
Eiswürfel
Alkohol: 7%

Gattung:

Kategorie: Cooler
Dekoration: Zitrone
Menge: 18 cl

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Ginger Ale zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abseihen, je nach Geschmack mit Ginger Ale auffüllen und gut umrühren.

Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Calvados 40%

Der bekannteste Apfelbrand Frankreichs stammt aus der Normandie und ist nach einem Landstrich benannt, in den 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.