

HIMBEER- BLUTORANGEN WHISKEY SOUR



HIMBEER-BLUTORANGEN WHISKEY SOUR

Für 2 Gläser: 1 Bio-Zitrone, 10 ml Whiskey, 1 EL Schwartz Himbeere & Blutorange, 1 Eiweiß (Größe M), Eiswürfel

Utensilien: Sparschäler, Brett, Messer, Cocktailshaker, Strainer (Sieb), 2 Gläser (à ca. 250 ml)

Zubereitung:

- 1 Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, 2 Streifen von der Schale mit einem Sparschäler abziehen und 60 ml Zitronensaft auspressen.
- 2 Whiskey, Zitronensaft, Schwartz Himbeere & Blutorange und Eiweiß in einen Shaker geben und ca. 10 Sekunden kräftig schütteln. Einige Eiswürfel zugeben und weitere ca. 5 Sekunden shaken.
- 3 Gläser mit Eiswürfeln befüllen und den Drink durch ein Sieb zufügen. Sobald sich Eiweißschaum oben abgesetzt hat, mit jeweils 1 Zitronenzeste dekoriert servieren.

Tipp: Die Konfitüre gibt nochmal eine feine fruchtige Note, die das Aroma des Whiskeys ergänzt.



Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM