

REZEPT FÜR COCKTAIL EL BARDELMAR



COCKTAIL EL BARDELMAR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 1 Glas | 10 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Läuterzucker:

- 100 g SweetFamily Rohrzucker

Für den Cocktail:

- 2 cl Läuterzucker (siehe oben)
- 8 cl Grapefruitsaft
- 2 cl Limettensaft
- 3 cl Blue Curacao
- 3 cl Orangenlikör
- 3 cl weißer Tequila
- einige Eiswürfel



1659

ZUBEREITUNG

Herstellung Läuterzucker:

1. Rohrzucker mit 100 ml Wasser aufkochen und ca. 1-2 Minuten unter Rühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sofort in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Für den Cocktail:

2. 2 cl Läuterzucker mit Grapefruit- und Limettensaft, Blue Curacao, Likör und Tequila in einen Cocktailshaker geben. Mit Eiswürfeln füllen, verschließen und kräftig 10-15 Sekunden schütteln. Durch ein Sieb in ein vorgekühltes Glas abseihen und nach Belieben mit einem Ananasblatt und Physalis garnieren.

Tipp:

Der restliche Läuterzucker hält sich im Kühlschrank einige Wochen und versüßt neben weiteren Cocktails auch Desserts.