

COCKTAIL BRAMBLE

Bei diesem Cocktail kommen Gins besonders gut zur Geltung.

Frische Brombeeren geben dem Bramble die gewünschte Frische. Wer keine Brombeeren zur Hand hat, sollte ca. 2cl Brombeerlikör in den Cocktail geben. Was geschmacklich gar nicht geht sind gefrorene Brombeeren, hier hat man mit dem Likör doch deutlich mehr Spaß!

Schief geht es mit fertigem Zitronensaft. Dieser ist zwar meistens nicht nachgesüßt, bringt geschmacklich aber immer wieder eine gewisse Fülle mit sich, die in diesem Cocktail nicht gewünscht ist und den Gin „erdrückt“.



noch mehr
Details

COCKTAIL BRAMBLE



ZUTATEN

- 5cl Gin
- 2cl Zitronensaft
- 1cl Zuckersirup
- 4-5 Brombeeren oder 2cl Brombeerlikör
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Brombeeren in den Tumbler geben und mit einem Stößel leicht zerdrücken
- Den Tumbler mit Crushed Ice füllen
- Gin, Zitronensaft und Zuckersirup direkt in den Tumbler geben und leicht umrühren
- mit einer Brombeere dekorieren, mit Strohhalm servieren und genießen

