

Wintercocktail Garden Eden



Zutaten

5cl Siegfried Wonderleaf
3cl frischer Zitronensaft
2cl Vanillesirup (z. B. Monin)
1 Feige

www.cocktailliebe.de

Zubereitung

Den Cocktailshaker nehmen und bis zur Hälfte mit großen Eiswürfeln füllen. Anschließend folgen das alkoholfreie Destillat, der Vanillesirup und frischer Zitronensaft. Dann das Fruchtfleisch einer ganzen Feige hinzugeben. Den Shaker gut verschließen und kräftig schütteln.

Tipp: Schütteln Sie den Drink ca. 10–15 Sekunden von oben nach unten, bis der Shaker außen leicht frostet. Dann ist der Drink ausreichend gekühlt und genügend Schmelzwasser als weitere Zutat entstanden. Nun alles durch einen Strainer (Barsieb) und ein weiteres Küchensieb in ein vorgekühltes Gästeglas ohne Eiswürfel geben und anschließend mit einem Barlöffel die letzte Flüssigkeit durch das Sieb in ein Coupette-Glas (200 ml) streichen. Die gebrauchten Eiswürfel und das Fruchtfleisch der Feige bleiben im Shaker.

Für die Dekoration empfehlen wir, eine Vanilleschote quer auf den Rand des Glases zu legen. Das Aroma der Schote passt perfekt zum Drink und gibt ihm den letzten Schliff.