

Bratapfel Lillet



Zutaten

50 ml Lillet Blanc
80 ml Apfelsaft
20 ml Bratapfel-Likör
50 ml Tonic Windspiel
1 EL Zitronensaft
1 EL Honig
Eiswürfel oder Crushed Ice

Zubereitung:

1. Den Lillet mit dem Apfelsaft, Bratapfel-Likör, Zitronensaft und Honig in einen Shaker geben und etwas Crushed Ice hinzufügen. Gut schütteln.
2. In ein Glas abseihen, ein paar Eiswürfel hinzufügen und mit einem Schuss Tonic auffüllen.



Chocolate Martini

Zutaten

50 ml Baileys Irish Cream
50 ml Schokoladenlikör
100 ml Wodka
1 EL Schokoladensirup

Zubereitung:

1. Baileys, Schokoladenlikör und Wodka in einen Cocktailshaker geben, der bis zur Hälfte mit Eis gefüllt ist. Schütteln, bis alles gut gekühlt ist.
2. Den Drink durch ein Sieb in das vorbereitete Glas gießen. Nach Belieben mit geraspelter Schokolade garnieren.

Heißen Hugo



Zutaten

190ml Weißwein
1 EL Holunderblütensirup
10ml Holunder-Likör
1 EL Limettensaft
Minze

Deko Tipp: Minze und Zuckerrand.

Dafür einen flachen Teller mit Kristallzucker und einen Teller mit etwas Limettensaft vorbereiten.

Zuerst den Glasrand in den Limettensaft tauchen, anschließend im Zucker drehen.

Zubereitung:

1. Den Weißwein (trocken oder halbtrocken) erwärmen, aber nicht kochen.
2. Holunderblütensirup, Holunder-Likör und Limettensaft (Menge nach Geschmack) hinzugeben.
3. Anschließend den "Heißen Hugo" in Gläser füllen und mit Minze garnieren.



Apfelstrudel-Shot

Zutaten

8cl Apfelsaft, naturtrüb
8cl Rum, weiß
100ml Sahne
(oder Sprühsahne)
1 Prise Zimt

Zubereitung:

1. Apfelsaft und Rum jeweils gut vorkühlen und zu gleichen Anteilen auf Shotgläser verteilen.
2. Die Sahne aufschlagen und auf den Shots verteilen. Mit Zimt bestäuben und servieren.

Tipp für besonders kalte Tage: Den Apfelsaft vorher im Topf erwärmen.