



Cocktail „Winter Stories“

Rezept (für 2 Gläser)

Zutaten

Gemüse, Obst etc.

1 Limette

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

1 Ei

Spirituosen

4 cl dunkler Rum (40%)

4 cl Calvados

2 cl Amaretto

Backwaren, Mehl etc.

75 g Zucker

Gewürze

4 Zimtstangen

Sonstiges

10 Eiswürfel

Sonstiges Equipment

2 nicht zu große Tumbler

Mixer

Shaker

Barsieb zum Abseihen

Barlöffel

Bar-Messbecher

HINWEISE

Zimtsirup

Zimtsirup könnt Ihr auch in sehr gut sortierten Supermärkten fertig kaufen. Das selbst einkochen hat den Vorteil, dass die Zimtnote etwas feiner ist.

Tumbler

Tumbler werden auch Whiskey-Gläser genannt. Auf unserem Bild ist es kein Tumbler. Wir haben einfach die Weißweingläser ohne Stiel von Riedel verwendet. Die Form des Glases sollte einfach so sein, dass es keinen Stiel hat und nicht zu groß ist, damit es gut gefüllt ist.

Winterlicher Cocktail
www.dinnerstories.de

Zubereitungszeit Zimtsirup: 15 min

Zubereitungszeit Cocktail: 10 min

Zutaten Zubereitung

1. Zimtsirup kochen (ergibt ca. 100 ml)

200 ml Wasser mit
75 g Zucker und
4 Zimtstangen in einen Topf geben und aufkochen. Bei leichtem Köcheln auf die Hälfte reduzieren. Abkühlen lassen.

2. Cocktail zubereiten

4 cl dunklen Rum (40%)
4 cl Calvados
2 cl Amaretto
3 cl Zimtsirup
1 Barlöffel Limettensaft und
1 Eiweiß mit
5 Eiswürfeln in einen Mixer geben und 5 Sekunden bei mittlerer Stufe mixen. Den Cocktail in einen Shaker umgießen. Je
3 Eiswürfel in ein Glas geben und den Cocktail hinein abseihen. Mit einer sehr feinen Reibe (z.B. Microplanreibe) etwas über die Gläser reiben.
Tonkabohne
Zwei schmale Streifen
aus der Limettenschale schneiden und den Cocktail damit garnieren. Das Eiweiß kurz absetzen lassen und den Cocktail genießen.