# Cocktail Rezepte

## Breakfast Cocktail

Zutaten:

2 cl Apricot Brandy
1 cl Curacao Triple Sec
6 cl Milch
1 cl Sahne
1 St Eigelb
1 St Eiweiß
Puderzucker
Eiswürfel
Muskatnuß
Alkohol: 9%

Gattung:

Kategorie: Sonstiges
Geschmack: süß
Dekoration: Pfirsich
Menge: 10 cl

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten, einen Teelöffel Puderzucker, das Ei und einige Eiswürfel im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein großes Tumblerglas abseihen. Den fertigen Drink mit Muskatnuß bestreuen und sofort servieren.

Zusatz Info:

Apricot Brandy 29% - Curacao Triple Sec 35%

Apricot Brandy 29%
Dieser Aprikosenlikör wird aus Aprikosensaft, Aprikosenbranntwein, Zucker, Stärkesirup, hochprozentigem Alkohol und Wasser hergestellt.

Curacao Triple Sec 35%
Der Curacao Triple Sec ist ein besonders trockener Ausbau eines Orangenlikörs aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart (Bitterorangen). Gegenüber den bekannten Blue Curacao und Curacao Orange weist der Triple Sec einen mindestens 5 % höheren Alkoholgehalt auf.