Cocktail Rezepte

Calvados Cocktail

Zutaten:

4 cl Calvados
1 cl Cointreau
4 cl Orangensaft
1 cl Pfirsichsirup
Eiswürfel
Alkohol: 20%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Geschmack: fruchtig
Dekoration: Orange
Menge: 10 cl

Zubereitung:

Im Shaker alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig schütteln und durch ein Bar Sieb in ein Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info:

Calvados 40% - Cointreau 40%

Calvados 40%
Der bekannteste Apfelbrand Frankreichs stammt aus der Normandie und ist nach einem Landstrich benannt, in den traditionell Apfelweine und -brände erzeugt werden: dem Département Calvados. Seinen speziellen Charakter erhält der Calvados nach dem Brand durch die mindestens zwei, oft aber auch fünf und mehr Jahre dauernde Lagerung in Eichenfässern.

Cointreau 40%
Cointreau ist ein französischer Zitruslikör, der seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nach dem gleichen Rezept aus den Schalen bitterer Antillen-Orangen destilliert wird. Während der Lagerung erhält das Destillat seinen spezifischen Geschmack durch die Vermischung mit einem besonderen Zuckersirup.