

Cocktail Rezepte

Fellini Cocktail

Zutaten:

4 cl Aperol
12 cl Grapefruitsaft
4 cl Ananassaft
1 cl Mandelsirup
1 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
gestoßenes Eis
Eiswürfel
Alkohol: 2%

Gattung:

Kategorie: Cooler
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 23 cl

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Ein großes Longdrinkglas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen, die Mischung aus dem Shaker dazugeben und vorsichtig verrühren. Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Aperol 11%

italienischer Aperitif, der in Padua hergestellt wird. Die orangerote Färbung beruht auf der Mischung aus Rhabarber, Enzian, Bitterorangen, Chinarinde und Kräutern. Aperol wird auch gerne pur bzw. auf Eis oder auf Soda getrunken.