

Genießen

Kevin Bendel

Mittwoch, 16.08.2023

Ruby

Für 1 Cocktail

Zutaten:

8 cl weißer Wermut
3 cl pinkfarbener Guavensaft
2 cl Limettensaft
1 cl Zuckersirup
Bio-Limettenschale als Deko

Außerdem:

Eiswürfel
Cocktailshaker
Strainer (Barsieb)
Cocktailschale (breites Cocktailglas mit Stiel)

Zubereitung:

1. 4-5 Eiswürfel in den Cocktailshaker geben.
2. Wermut, Guavensaft, Limettensaft und Zuckersirup zugeben.
3. Shaker fest verschließen und etwa 15 Sekunden kräftig schütteln.
4. Shaker öffnen und den Cocktail mit Hilfe des Strainers in die Cocktailschale gießen.
5. Den Cocktail mit etwas Limettenschale am Glasrand dekorieren.

Unser Tipp: In Cocktailgläser mit einem langen Stiel kommen nie Eiswürfel ins Glas. Gleichzeitig werden diese Cocktails ohne Trinkhalm getrunken und die Dekoration kommt immer an den Rand des Glases.