

Cocktails mit Sekt Rezepte

Butterfly

Zutaten :

2 cl Apricot Brandy
2 cl Eierlikör
1 cl Himbeersirup
10 cl Sekt
Eiswürfel
Alkohol: 15%

Kategorie: Cocktail
Geschmack: aromatisch
Menge: 15 cl



Alle Zutaten außer Sekt zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in eine Champagnerschale oder -flöte abseihen. Je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auffüllen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Apricot Brandy 29%

Dieser Aprikosenlikör wird aus Aprikosensaft, Aprikosenbranntwein, Zucker, Stärkesirup, hochprozentigem Alkohol und Wasser hergestellt.

Sekt 12%

Die im deutschsprachigen Raum hergestellten Schaumweine werden als Sekt bezeichnet. Es werden weiße, rote und roséfarbene Sekte angeboten, die das gesamte geschmackliche Spektrum zwischen trocken (brut) und lieblich (süß, doux) abdecken. Für die Verwendung in der Bar empfiehlt sich ein trockener, weißer Sekt; je nach Geschmack kann aber auch mit einer anderen Sorte experimentiert werden. Wird in einem Rezept Champagner verlangt, so kann in der Regel durchaus auch ein hochwertiger Sekt verwendet werden.