

Cocktail Rezepte

Calvados Sour Cocktail

Zutaten :

4 cl Calvados
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
Eiswürfel
Alkohol: 23%

Kategorie: Sour
Geschmack: erfrischend
Dekoration: Zitrone
Menge: 7 cl



Alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info :

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.

Zuckersirup 0%

Der Sirup aus verflüssigtem Zucker ist eine der wichtigsten Zutaten in der Bar. Er wird oft auch als "Läuterzucker" oder "flüssiger Rohrzucker" bezeichnet und von verschiedenen Anbietern in den unterschiedlichsten Qualitäten angeboten.

Zuckersirup können Sie auch ohne großen Aufwand selbst herstellen: Rühren Sie 1 kg Zucker in 1 Liter kochendes Wasser ein. Lassen Sie die Zuckerlösung weiterkochen, bis die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht ist - je länger die Zuckerlösung kocht, desto dickflüssiger wird auch der Sirup. Der fertige Sirup wird in Flaschen abgefüllt und kühl und dunkel aufbewahrt.