

Cocktail Rezepte

Cider Cup Cocktail

Zutaten :

12 cl Brandy
6 cl Cointreau
48 cl Cidre
24 cl Sodawasser
30 g Zucker
Eiswürfel
Äpfel
Alkohol: 10%

Kategorie: Bowle
Dekoration: Minze
Menge: 90 cl



(Menge für vier bis sechs Gläser)

Die flüssigen Zutaten zusammen mit dem Zucker und einigen Eiswürfeln in eine große Karaffe geben und gründlich verrühren. Apfelscheiben dazugeben und in Rotweingläsern servieren.

Zusatz Info :

Brandy 36%

"Brandy" ist die englische Bezeichnung für Branntwein und benennt in englischsprachigen Ländern auch die bei uns als Weinbrand und Cognac bekannten Produkte.

Der typische Brandy kommt heute aber aus Spanien und Portugal, wo durch die Verwendung spezieller südeuropäischer Traubensorten ein besonders weicher, leicht süßlich schmeckender Branntwein erzeugt wird.

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.

Cidre 4%

Cidre ist ein französischer Apfelwein, der nur aus frischen Äpfeln und ohne Zusatz von Wasser vor allem in der Bretagne und der Normandie erzeugt wird. Er dient außerdem als Ausgangsprodukt für die Herstellung von Calvados.