

Cocktail Rezepte

Cointreau Tropical Cocktail

Zutaten :

4 cl Cointreau
12 cl Traubensaft (rot)
10 g Zucker
Eiswürfel
Cocktailkirschen
Erdbeeren
Kiwi
Orangen
Pfirsiche
Zitronen
Alkohol: 10%



Kategorie: Cocktail
Dekoration: Zitrone
Menge: 16 cl

Den Rand eines Old-Fashioned-Glases mit einem Zitronenviertel befeuchten und in eine flache Schale mit Zucker tupfen, um einen Crustarand zu erhalten.

Nach Belieben möglichst vorgekühlte, kleingeschnittene Früchte in das Glas geben. In einem Rührglas Cointreau und Traubensaft gut mit einigen Eiswürfeln vermischen und über die Früchte gießen.

Mit Trinkhalm servieren.
Zusatz Info :

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.

Traubensaft (rot) 0%

Roter Traubensaft wird von einer Vielzahl von Herstellern angeboten. Achten Sie darauf, daß das gewählte Produkt tatsächlich zu 100 % aus Früchten hergestellt und nicht mit Wasser, Zucker oder sonstigen Zusatzstoffen versetzt wurde.