

Rezept

Bramble Classic

Ein Rezept von Bramble Classic, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| großer Tumbler (38 cl) | 2 Brombeeren |
| 5 cl Gin | 2 cl frisch gepresster Zitronensaft |
| 1 cl Zuckersirup | gestoßenes Eis |
| 2 BL Brombeerlikör (z. B. von Giffard) | 1 Schnitz von 1 Bio-Zitrone |
| Barmaß | Barlöffel |
| 2 Trinkhalme | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Für die Deko die Brombeeren waschen und trocken tupfen.

2. Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in den Tumbler gießen und mit dem Barlöffel ca. 10 Sek. gut verrühren. Anschließend das Glas bis zum Rand mit gestoßenem Eis auffüllen und den Brombeerlikör langsam darüberträufeln.

3. Als Deko den Zitronenschnitt und die Brombeeren mit ins Glas geben und den Drink mit den Trinkhalmen servieren.