

Rezept

Brandy Alexander Classic

Ein Rezept von Brandy Alexander Classic, am 07.06.2023

Zutaten

(möglichst vorgekühlter) Martinichelch (15 cl)	3 cl Brandy de Jerez
3 cl Crème de Cacao braun	3 cl Sahne
Eiswürfel	Muskatnuss
Barmaß	Shaker
Barsieb	Muskatreibe

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Brandy, Crème de Cacao und Sahne mit 8 Eiswürfeln in den Shaker geben. Diesen gut verschließen und ca. 20 Sek. schütteln.
-
2. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in den Martinichelch gießen. Etwas Muskat auf den Drink reiben und sofort servieren.