

Rezept

# Brandy Crusta Cocktail

Ein Rezept von Brandy Crusta Cocktail, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b>	Bio-Zitrone	<b>2-3 TL</b>	Zucker
<b>6 cl</b>	Brandy	<b>1 Barlöffel</b>	Triple Sec (z. B. Cointreau)
<b>1 Barlöffel</b>	Zuckersirup	<b>2 Spritzer</b>	Angostura Bitter
	Weißweinglas		Shaker
	Eiswürfel		Barsieb
	Teesieb		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Weißweinglas (40 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und halbieren. Eine Hälfte vierteln. Die zweite Hälfte spiralförmig schälen, dann auspressen.
2. Für den Zuckerrand den Zucker auf einen kleinen Teller geben. Mit 1 Zitronenviertel am äußeren Rand des Weißweinglases entlangfahren. Den angefeuchteten Rand dann Stück für Stück in den Zucker tupfen, bis ein Zuckerrand entsteht. Zuletzt von oben auf den Fuß des Glases klopfen und überschüssigen Zucker abschütteln. Die Zitronenspirale in das Weißweinglas legen.
3. Brandy, Triple Sec, Zuckersirup, 1 cl Zitronensaft und Angostura in den Shaker geben und diesen mit Eiswürfeln auffüllen. Den Shaker fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln. Den Inhalt des Shakers doppelt durch Barsieb und Teesieb ins Glas gießen. Den Cocktail sofort servieren.