

Rezept

Elderflower & Cucumber Fizz

Ein Rezept von Elderflower & Cucumber Fizz, am 25.03.2023

Zutaten

großes Cocktailglas (45 cl)	1 Stück Salatgurke (ca. 4 cm)
6 cl Gin	3 cl frisch gepresster Zitronensaft
2 cl Holunderblütensirup	Eiswürfel
Sodawasser zum Aufgießen	Shaker
Stößel	Barmaß
Barsieb	2 Trinkhalme

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Gurke waschen und trocknen. Drei dünne Scheiben abschneiden und diese beiseitelegen. Das restliche Gurkenstück schälen, klein schneiden und im Shakerbecher mit dem Stößel zerdrücken.

2. Gin, Zitronensaft und Holunderblütensirup mit 8 Eiswürfeln ebenfalls in den Shaker geben. Diesen fest verschließen und ca. 15 Sek. schütteln.

3. Das Cocktailglas zu drei Vierteln mit Eiswürfeln füllen und den Inhalt des Shakers durch das Barsieb darübergießen. Mit Sodawasser auffüllen. Die Gurkenscheiben in Form eines Fächers am Glasrand drapieren und den Drink mit den Trinkhalmen servieren.