

Rezept

Goldstück

Ein Rezept von Goldstück, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Zweig zarter Thymian | 50 g Fruchtfleisch von 1 vollreifen Galia-Melone |
| 3 cl Orangensaft (am besten frisch gepresst) | 3 cl klarer Apfelsaft |
| 3 cl Ananassaft | 2 cl Rose's Lime Juice |
| 1 Spritzer Mandelsirup | 1 Spritzer Karamellsirup (ersatzweise 1 weiterer Spritzer Mandelsirup) |
| Shaker | Stößel |
| Eiswürfel | Barsieb |
| Trinkhalm | 1 Zweig Thymian für die Deko |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Thymianzweige kalt abspülen und trocken schütteln. Den Zweig für die Deko beiseitelegen, den anderen in den Shaker geben. Das Melonenfruchtfleisch grob zerkleinern und dazugeben. Mit dem Stößel gut zerquetschen.
2. Den Orangensaft, den Apfelsaft, den Ananassaft, den Rose's Lime Juice, den Mandelsirup und den Karamellsirup mit 4 Eiswürfeln in den Shaker dazugeben. 4 weitere Eiswürfel in das Cocktailglas geben. Den Shaker verschließen und etwa 20 Sek. kräftig schütteln.
3. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das Glas gießen. Den zweiten Thymianzweig in den Drink stellen und den Drink mit dem Trinkhalm sofort servieren.