

Rezept

Maple & Cardamom Old Fashioned

Ein Rezept von Maple & Cardamom Old Fashioned, am 23.04.2024

Zutaten

kleiner Tumbler (20 cl)	6 cl American Rye oder Bourbon Whiskey
1 BL Ahornsirup	1 Messerspitze gemahlener Kardamom
2 Tropfen Angostura Bitter	1 Tropfen Orange Bitter
Eiswürfel	1 Stück Sternanis
Barmaß	Barlöffel

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Whiskey, Ahornsirup, Kardamom und beide Bitter mit 3 Eiswürfeln in den Tumbler geben und alles mit dem Barlöffel gleichmäßig ca. 30 Sek. verrühren.
-
2. Das Glas bis zum Rand mit Eiswürfeln auffüllen und alles weitere 30 Sek. verrühren. Den Sternanis ins Glas geben und den Drink sofort servieren.