

Rezept

## Pfirsich Cooler

Ein Rezept von Pfirsich Cooler, am 09.09.2024

### Zutaten

1/2 vollreifer Pfirsich (ungeputzt etwa 60 g)	<b>2 cl</b> frisch gepresster Clementinensaft (ersatzweise Orangensaft)
1/2 cl Limettensaft (am besten frisch gepresst)	<b>1 cl</b> Mangosirup
<b>3 cl</b> Calvados	eiskaltes Ginger Ale zum Aufgießen
Shaker	Stößel
gestoßenes Eis	Eiswürfel
Barsieb	kurzer Trinkhalm

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Den Pfirsich entsteinen, schälen, fein würfeln und in den Shaker geben. Den Clementinensaft, den Limettensaft und den Mangosirup darübergießen und den Pfirsich mit dem Stößel sehr fein zermusen.
- 
2. Das Weinglas etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis füllen. Den Calvados und 4 Eiswürfel in den Shaker dazugeben. Den Shaker verschließen und etwa 20 Sek. kräftig schütteln. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das Glas gießen. Mit eiskaltem Ginger Ale vorsichtig aufgießen und mit dem Trinkhalm sofort servieren. Vor dem Trinken einmal durchrühren.