Rezept

Raffles Hotel Singapore Sling

Ein Rezept von Raffles Hotel Singapore Sling, am 14.11.2026

Zutaten

	großes Cocktailglas (45 cl)
1 cl	Kirschlikör
1 cl	Orangenlikör (z. B. Cointreau)
2 Tropfen	Angostura Bitter
	Eiswürfel
1	Cocktailkirsche
	Barlöffel
	Barsieb
5 cl	Gin
1	BL Bénédictine (franz. Kräuterlikör)
2	1/2 cl frisch gepresster Zitronensaft
10 cl	Ananassaft
	1/4 Scheibe frische Ananas
	Barmaß
	Shaker
2	Trinkhalme

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Gin, Kirschlikör, Bénédictine, Orangenlikör, Zitronensaft, Angostura und Ananassaft mit 8 Eiswürfeln in den Shaker geben. Diesen fest verschließen und ca. 15 Sek. schütteln. Dann das Glas zu drei Vierteln mit Eiswürfeln füllen.

2. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das Cocktailglas gießen. Die Ananasscheibe einschneiden und an den Glasrand stecken. Die Cocktailkirsche ins Glas geben und den Drink mit den Trinkhalmen servieren.