

## Rezept

# Scarlett O'Hara

Ein Rezept von Scarlett O'Hara, am 18.12.2025

## Zutaten

- |                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1/2 Bio-Limette       | 6 Blättchen Zitronenmelisse          |
| 1 cl Zuckersirup      | 2 cl Bourbon Whiskey                 |
| 4 cl klarer Apfelsaft | eiskaltes Ginger Ale zum Aufgießen   |
| Shaker                | Stößel                               |
| Eiswürfel             | Barsieb                              |
| Trinkhalm             | 1 Zweig Zitronenmelisse für die Deko |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Die Bio-Limette heiß waschen, trocken reiben, in kleine Stücke schneiden und in den Shaker geben. Die Melisseblättchen und den Melissezweig für die Deko kalt abspülen und trocken tupfen bzw. trocken schütteln. Den Zweig beiseitelegen, die Blättchen ebenfalls in den Shaker geben. Den Zuckersirup darübergießen und die Limette mit dem Stößel gut zerquetschen.
2. Den Bourbon Whiskey und den Apfelsaft mit 4 Eiswürfeln ebenfalls in den Shaker geben. 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 Cocktailglas gießen. Das Ganze mit eiskaltem Ginger Ale vorsichtig aufgießen. Den Melissezweig in den Drink stecken und den Drink mit dem Trinkhalm sofort servieren.