

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 Cocktaillglas geben. Den Shaker verschließen und etwa 20 Sek. kräftig schütteln.
3. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das Cocktaillglas gießen. Das Ganze mit eiskaltem Ginger Ale vorsichtig aufgießen. Den Melissezweig in den Drink stecken und den Drink mit dem Trinkhalm sofort servieren.