

Rezept

Singapore Sling

Ein Rezept von Singapore Sling, am 21.04.2025

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 6 cl Gin | 4 cl Zitronensaft (am besten frisch gepresst) |
| 2 cl Zuckersirup | eiskaltes kohlenensäurehaltiges Mineralwasser zum Aufgießen |
| 2 cl Kirschlikör (z. B. Heering; ersatzweise Cherry Brandy) | Shaker |
| Eiswürfel | gestoßenes Eis |
| Trinkhalm | Barsieb |
| | 2 Cocktailkirschen (aus dem Glas) für die Deko |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Den Gin, den Zitronensaft und den Zuckersirup in den Shaker geben. Das Cocktailglas etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis füllen. 4 Eiswürfel in den Shaker geben. Den Shaker verschließen und etwa 20 Sek. kräftig schütteln. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das Cocktailglas gießen.
2. Das Ganze mit eiskaltem kohlenensäurehaltigem Mineralwasser bis etwa 2 cm unter den Rand vorsichtig aufgießen. Den Kirschlikör darüberlaufen lassen. Die Cocktailkirschen in den Drink geben und den Drink mit dem Trinkhalm sofort servieren. Vor dem Trinken einmal durchrühren.