

Rezept

Vaporetto

Ein Rezept von Vaporetto, am 26.04.2024

Zutaten

2 cl Amaretto (italienischer Mandellikör)

4 cl klarer Apfelsaft

1/2 Bio-Limette

Shaker

Eiswürfel

kurzer Trinkhalm

1 cl Limoncello (italienischer Zitronenlikör)

1-2 Prisen Zimtpulver

eiskalter trockener Prosecco zum Aufgießen

gestoßenes Eis

Barsieb

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Den Amaretto, den Limoncello, den Apfelsaft und das Zimtpulver in den Shaker geben und den Shaker beiseitestellen.

2. Die Bio-Limette heiß waschen, trocken reiben, quer halbieren und die Hälften jeweils vierteln. Das Weinglas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Limettenstücke darüber ausdrücken und mit ins Glas geben.

3. 4 Eiswürfel in den Shaker geben. Den Shaker verschließen und etwa 20 Sek. kräftig schütteln. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das Weinglas gießen.

4. Das Ganze mit eiskaltem Prosecco vorsichtig aufgießen, einmal kurz durchrühren und mit dem Trinkhalm sofort servieren.