

Rezept

Cremiger Prince - Cocktail mit Tequila

Ein Rezept von Cremiger Prince - Cocktail mit Tequila, am 23.04.2024



© Rynio, Jörn

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Stängel Minze | 4 cl weißer Tequila |
| 2 cl Licor 43 (spanischer Vanillelikör, ersatzweise
☒ Galliano Vanilla) | 2 cl frisch gepresster Zitronensaft |
| 8 cl Maracujanektar | 2 cl Sahne |
| Shaker | 1/2 reife Maracuja die Deko |
| großes Cocktailglas | Eiswürfel |
| Barsieb | ☒ gestoßenes Eis |
| | Trinkhalm |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 großes Cocktailglas (40 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Minze waschen, trocken schütteln und beiseitelegen. Tequila, Likör, Zitronensaft, Sahne und Maracujanektar in den Shaker geben und diesen mit Eiswürfeln auffüllen. Den Shaker fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.

2. Das Cocktailglas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Den Inhalt des Shakers dann durch das Barsieb in das Glas gießen.

3. Die Maracujahälfte auf das Eis legen, den Cocktail mit der Minze dekorieren und sofort mit dem Trinkhalm servieren.