

Rezept

Sherry Cobbler

Ein Rezept von Sherry Cobbler, am 23.04.2024



Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Handvoll frische Früchte der Saison (z. B. Beeren, Sauerkirschen, Weintrauben, Ananasstücke) | 1 Stängel Minze |
| 2 Bio-Orangenspalten | 2 Bio-Limettenspalten |
| 6 cl Sherry medium | 1 cl Zuckersirup |
| großes Cocktailglas | 3 - 4 cl Sodawasser zum Auffüllen (nach Belieben) |
| gestoßenes Eis | Holzstößel |
| Trinkhalm | Barlöffel |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Früchte nach Bedarf verlesen, waschen, entkernen oder schälen. Minze waschen, trocken schütteln und beiseitelegen.

2. Die Limetten- und Orangenspalten mit dem Zuckersirup ins Cocktailglas geben und mit dem Stößel zerdrücken. Dann die Früchte zugeben und ebenfalls leicht andrücken.

3. Das Cocktailglas mit gestoßenem Eis auffüllen und den Sherry hineingießen. Alles mit dem Barlöffel sorgfältig verrühren, bis die Früchte gleichmäßig im Glas verteilt sind. Nach Belieben mit Sodawasser auffüllen. Den Drink mit der Minze dekorieren und sofort mit dem Trinkhalm servieren.